

PLAYBOY

NOVEMBER-DECEMBER 2018

20 VPRAŠANJ: UROŠ AHČAN

CENZURA NA INSTAGRAMU

AUDI E-TRON: PRESTIŽEN,
NEMŠKI, ELEKTRIČEN

SUZUKI KATANA

SANJSKA TINA KOPUŠAR

GOLA MEGI KNUPLEŽ

NAM ŽENSKE JEMLJEJO MOŠKOST?

ALTERNATIVNO O KONOPLJI

O VREDNOSTI PRESTIŽA

REPORTAŽA OD ALP DO PIRENEJEV

PLAYBOYEV INTERVJU

Marijan Simčič

5,99 €



9 771580 629004 >

Električno treking kolo **T50e**

Električna kolesa prihajajo v vse segmente kolesarstva. Tokrat vam prvič predstavljamo žensko treking kolo znamke S-BIKES.

Zavora	disk tektro hidravlične
Sedež	Gel z ročajem
Vzmetenje	centralno vzmetenje spredaj in vzmeten sedež
Obroč	Alu 28"
Menjalnik	Shimano Deore 9-prestav
Luči	LED zadaj baterija
Upravljanje	9 stopenj električne pomoči
Motor	Bafang 36V/250W
Baterija	7,8 Ah
Doseg	70km
Teža	21 kg
Max nosilnost	120 kg

Cena: 1.599 EUR

Akcijska cena: 1.399 EUR

S-BIKES

Električna
kolesa

sbikes.si





PLAYBOY SLOVENIJA

Glavni in odgovorni urednik: **Borut Omerzel**
 Art direktorica, likovna in tehnična urednica:
Renata Grabner Čapelnik
 Digitalna obdelava fotografij: **Simon Kjostarov**

Skeniranje: **AM LJUBLJANA, d. o. o.**

Sodelavci: Mišo Alkalaj, Nika Arsovski, Esad Babačić, Branko Božič, Andrej Bučar, Staša Cafuta Trček, Noah Charney, Tina Curk, Neja Drozg, Jasmina Dvoršek, Igor Fabjan, Sebastian Horvat, Darjo Hrib, Matevž Hribar, Jakica Jesih, Primož Jurman, Brane Kastelic, Gaber Keržnik, Urška Košir, Hermina Kovačič, Špela Kožar, Bojan Levič, Danaja Lorenčič, Dušan Lukič, Dijana Matković, Max Modic, Gregor Pavšič, Stjepan Pervan, Sebastijan Plevnjak, Petra Rozman, Vasja Semolič, David Stropnik, Tina Torelli, Zvone Šeruga, Erik Šifrer, Nataša Zajc, Gregor Zalokar, Marjan Žiberna

Fotografi: Andraž Blaznik, Aleš Bravničar, Bor Dobrin, Matej Grošelj, Saša Kapetanović, Helena Kermelj, Urška Košir, Ivana Krešič, Marko Delbello Ocepek, Aleš Pavletič, Uroš Podlogar, Primož Predalič, Črt Slavec, Boštjan Vidraj

Izdaja: ADRIA MEDIA LJUBLJANA, založništvo in trženje, d. o. o., Bleiweisova cesta 30, 1000 Ljubljana, www.adriamedia.si

Predsednik uprave: **Tomaž Drozg**
 Uredniška direktorica: **Meta Kač**
 Direktorica prodaje in marketinga: **Špela Gutnik**
 Svetovalka uprave za oglasno trženje: **Gordana Kos**

Oglasno trženje:
 ADRIA MEDIA LJUBLJANA, založništvo in trženje, d. o. o., Bleiweisova cesta 30, 1000 Ljubljana, tel.: 3000 731, faks: 3000 715,
 trženje revije: **Nina Pranjic**, 01/3000 717;
 nina.pranjic@adriamedia.si
 trženje spletnih strani: **Urška Čadež Kržišnik**, 01/3000 794; urska.cadez.krzisnik@adriamedia.si

Naročniška služba:
 Informacije o naročinah: 01/3000 789, 01/3000 762
 Telefonsko naročanje: 04/511 64 44
 Spletno naročanje: http://www.adriamedia.si/;
 narocnine@adriamedia.si

Naročanje starejših izvodov: 01 3000 789;
 Pri naročanju starejših izvodov revij poština ni vključena v ceno.

Uredništvo:
 Playboy, Bleiweisova c. 30, 5. nadstropje, 1000 Ljubljana, tel.: 01 3000 700, faks: 01 3000 713,
 e-pošta: playboy@adriamedia.si

Tisk: **Radin print, d. o. o., Sveta nedelja, Hrvaška**

Distribucija: **Izberi d.o.o.**

PLAYBOY ENTERPRISES, INTERNATIONAL
 Hugh M. Hefner – USTANOVITELJ

U. S. PLAYBOY
Ben Kohn – Chief Executive Officer
Cooper Hefner – Chief Creative Officer
Michael Phillips – SVP, Digital Products
James Rickman – Executive Editor

PLAYBOY INTERNATIONAL PUBLISHING
Reena Patel – Chief Commercial Officer & Head of Operations
Hazel Thomson – Senior Director, International Licensing

PLAYBOY, PLAYMATE, PLAYMATE OF THE MONTH, PLAYMATE OF THE YEAR, RABBIT HEAD DESIGN and FEMLIN DESIGN are trademarks of and used under license from Playboy Enterprises International, Inc.

© 2018 AM LJUBLJANA, d. o. o.

© 2018 PLAYBOY, as to material published May-June 2018, July-August 2018, September-October 2018 U.S. Editions of PLAYBOY.

Na podlagi drugega odstavka 41. člena Zakona o davku na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 117/06) in prvega odstavka 52. člena Pravilnika o izvajanju zakona na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 141/06 in 52/07), sodi revija med izdelke, za katere se obračuna in plačuje davek na dodano vrednost po stopnji 9,5 %.

Naklada: 5.800 izvodov

ISSN: 1580-6294

Fotografija na naslovnici: **Robby Cyron**

ADRIAMEDIA
 LJUBLJANA

Pamet na insta(m)grame

Letos me je obogatilo nekajdnevno poletno druženje s šolajočimi, študirajočimi ali pa že doštudiranimi pripadniki mlajše generacije, stari mi od 15 do 30 let. Res je bilo mladcev in mladenk samo nekaj, tako da bog varuj posploševati, a sem vseeno doživel njihovo fascinacijo predvsem nad Instagramom, družabnim omrežjem v lasti Facebooka. Bil naj bi namreč ključen za uspeh posameznika, z njim da je treba delati, ker z njim se služijo milijoni. In pa na njem se najdejo vsi odgovori. Če česa ne veš, tam pač poiščeš video. Lepo in zagotovo za marsikaj tudi uporabno, ne oporekam, toda ti mladci ne razumejo, da gre pač samo še za eno (množično) sredstvo za promocijo in prodajo najrazličnejših stvari ter seveda za (samo)promocijo vsega živega in mrtvega. S čimer nekateri tudi mastno služijo. No, ko sem svoje mlade sogovornike vprašal, ali so že sami kaj novcev tako instantno dobili, se s tem niso mogli pohvaliti, in ko sem jih vprašal, ali poznajo koga, ki je s tem obogatel ali pa s tem služi, je eden instagramski vernik dejal, da pa enega res pozna in da ta model služi po kakšna dva evrska tisočaka na mesec. Lepo, toda realnost sogovornikov pa ni tako rožnata, saj se večinoma prekarso ubijajo tudi v več službah, da spravijo skupaj enega tisočaka bruto, pa gledajo tudi, kam bi lahko šli delat s trebuhom za kruhom. Pa njihova realnost je tudi, da ne znajo



pogledati v ozadje, kdo, zakaj in kako upravlja novodobna družabna omrežja in kaj se s človekom osebno zgodi, če do tega ne vzpostavi zdrave distance in jo tudi ohranja. Nevrologi so čisto znanstveno ugotovili, da brez tega poplitvimo, otopimo, moj dobri prijatelj s precej daljšo in predvsem modrosti neprimerno polnejšo brado od mene pa je dejal, da gre pač za hudo in sploh in oh ultra razvito moderno dobo, kjer se pamet insta-meri-na-grame. Insta(m)grame. Da pa uvodnik ne bi izzvenel pesimistično, vas vabim k branju navdiha polnega intervjuja z vinarjem Marjanom Simčičem, ki se je s tradicionalno pridelavo vina, upoštevajoč v dolgih letih truda pridobljeno znanje in izkušnje, po vzoru svojih prednikov nič kaj instantno, a zato trdno povzpел na svetovni tron.

Just David



Borut Omerzel & Marjan Simčič



Katja Golob



Denis Hilčer



Lucija Mulej Mlakar



Dušan Lukič



Marcelle Mendes & Aleš Bravničar



VSEBINA

LETNIK 18 / ŠTEVILKA 11-12

SOCIALNO OMREŽENI Subjektivni izbor najboljših tvitov **6**

SANJSKO DEKLE Tina Kopušar **8**

KOLUMNA NOAHA CHARNEYJA Za noč čarovnic (in preostanek življenja) želim biti slovenska babica **14**

YEHA LEUNG Njeno seksi perilo je krasilo tudi telesca Cardi B, Nicki Minaj in Rihanne **16**

OMEGINE URE Zakaj jih nosijo Jan Plestenjak, Jakov Fak in Žan Košir? **24**

BUGATTI DIVO Stroj za ovinkaste ceste **26**

SUZUKI KATANA Super naked bo prinesel kanček Suzukijeve zgodovine in slave **28**

GLASBA Bend, ki ne želi biti na televiziji **30**

FILM Osiromašeni Robin Hood **32**

MEGI KNUPLEŽ Vročica sončnih dni **36**

PLAYBOYEV INTERVJU MARJAN SIMČIČ Vrhunski slovenski vinar na svetovnem tronu **44**

AUDI E-TRON Prestižen, nemški, električen **54**

SEKS #InstaBANNED ali odstranjeno z Instagrama **58**

HOPLA KONOPLJA Zakaj ne bi bili kot Kanada? **60**

EMANCIPACIJA Nam ženske jemljejo moškost? **68**

MAŁGOSIA SUSZEK Lepa Poljakinja **74**

20V PROF. DR. UROŠ AHČAN Telo so vrata **90**

SORODNI DUŠI Akcija na dveh in štirih kolesih **96**

MARCELLE MENDES Brazilska sončnica v Sloveniji **102**

JEZERŠEK 360° Za poln krog dobrot **108**

OD ALP DO PIRENEJEV Slikovita reportaža **112**

KOLUMNA LUCIJE MULEJ MLAKAR Vrednost prestiža **118**

PLAYBACK Stara dobra klasika **120**

Vozi na elektriko. Vozi SUV.



K O N A

ELECTRIC by Hyundai

Prispel je prvi električni kompaktni SUV.

Prestavlja meje možnega – in to v stilu. Združuje drzno SUV obliko z najnovejšo napredno varnostno tehnologijo in neverjetnim dosegom 482 km* – povsem nova električna KONA prinaša vožnjo na elektriko brez kompromisov! Minili so časi, ko se z električnim avtomobilom niste upali iz mesta. Zdaj se res lahko zapelješ zares daleč – in se vrneš. Z enim polnjenjem! Odkrijte več na www.hyundai.si

Ti jo voziš. Ti jo naelektriš.



5 LET
GARANCIJE
BREZ OMEJITVE KILOMETROV

8 LET
GARANCIJE
NA BATERIJO

Povprečna poraba goriva: 0,0 l/100 km, emisija CO₂: 0,0 g/km.

* Doseg glede na merilni cikel WLTP. Doseg lahko rahlo variira glede na cestne razmere, vašega načina vožnje in temperature¹

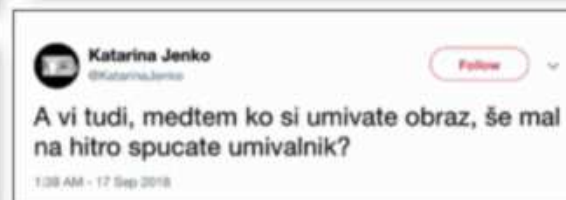
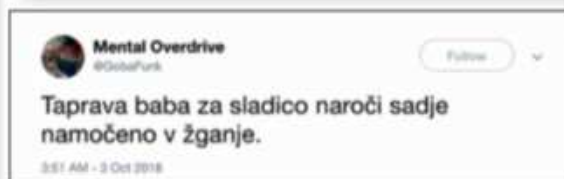
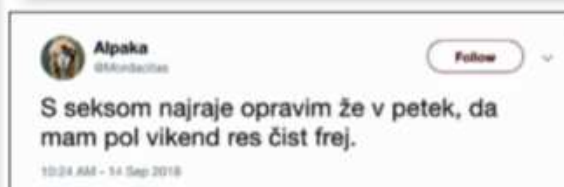
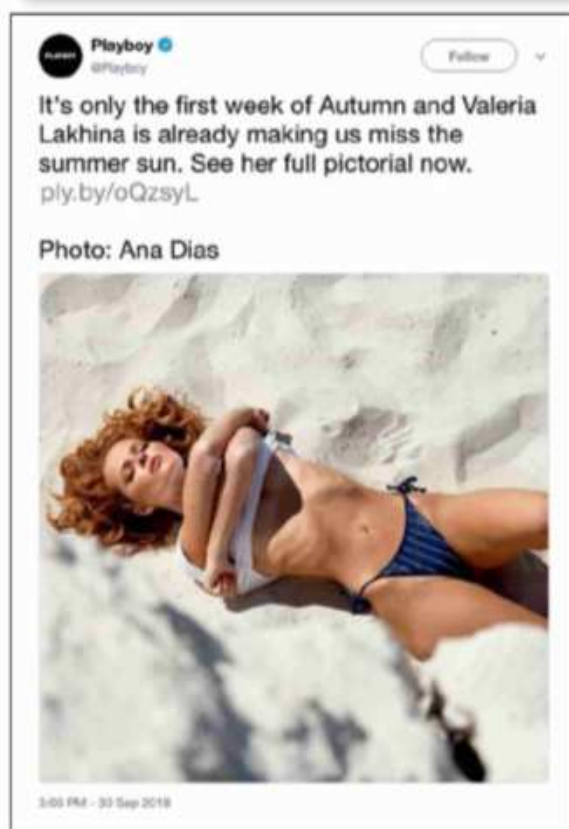


SOCIALNO OMREŽENI

#Playboyev izbor

V Playboyu sledimo najboljšim tvitom, instagramskim objavam in sploh vsemu, kar zanimivega vzremo v svojem absolutno subjektivnem uredniškem izboru, kadar to že počnemo ali ko nas na kaj iz tega digitalnega sveta opomni kdo iz cenjenega

bralstva. Uredništvo subjektivno izjavlja, da ni odvisno od spleta in socialnih omrežij. Naš izbor je malo zaresen in predvsem šaljiv, kakršne si želijo biti tudi kakšne objave predsednika te republike na sončni strani Alp.





TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

TOYOTA C-HR HIBRID

IZBERI ZDAJ



SAMODEJNO POLNJENJE BATERIJE - SAMODEJNI MENJALNIK (E-CVT)
NAPREDNI VARNOSTNI SISTEM (TSS)



Sistem za predhodno
zaznavanje trka s funkcijo
zaznavanja pešcev



Sistem opozarjanja ob
nenamerni menjavi
voznega pasu



Sistem samodejnega
uravnavanja dolžine
svetlobnega snopa



Sistem prepoznavanja
prometnih znakov



Prilagodljiv
tempomat

EKO SUBVENCIJA DO **2.000 €**

**10 LET
JAMSTVA
NA HIBRIDNO
BATERIJO**

Povprečna poraba goriva za vozila Toyota C-HR: od 3,8 do 6,3 l/100 km in emisije CO₂: 86 do 144 g/km. Emisijska stopnja: EURO 6W. Emisije NO_x: od 0,0096 do 0,0225 g/km. Ogljikov dioksid (CO₂) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delce PM₁₀ in PM_{2,5}, ter dušikovih oksidov. Slika je simbolična. **TOYOTA.SI**

TINA KOPUŠAR

FOTO **ALEŠ BRAVNIČAR** TEKST **DARJO HRIB**



Lepa Tina je že v osnovnošolskih klopih sanjala o tem, da bo nekoč postala model. Da se bo sprehajala po modnih stezah, pozirala pred fotografskimi objektivimi, pa tudi, da bo igralka ali da bo plesala na odru. Sredi najstniških let je zbrala pogum, se vpisala v šolo za modele Bernie Models v Ljubljani in izbrali so jo za najbolj fotogeničen model v sezoni. Tako so njene sanje začele postajati resničnost. »Vedno rada nastopam. Rada sem na odru. To mi nekako leži.«

PB: Na katere svoje dosežke si najbolj ponosna?

TK: Prezgodaj je še, da bi lahko govorila o resnejših dosežkih. Sem pa zelo motivirana in pripravljena delati za uresničitev svojih sanj.

PB: Katera življenjska izkušnja ti je bila tudi največja lekcija?

TK: Gotovo srednja šola. Prinesla mi je vzpone, padce in ogromno novih izkušenj, skozi katere sem odraščala in se spoznavala.

PB: Za kateri del svojega telesa prejmeš največ pohval?

TK: Za obraz in lase.

PB: Katere tri stvari te na moškem najbolj prepričajo?

TK: Rada imam, da je moški odločen, iskren in ljubeč.



LIČENJE: Tina Modlic za Barvish.si. STILIRANJE: Maja Lazar
Jakna, rokavice, očala in čelada Harley Davidson, hlače nogavice Wolford, bodi Zara, obutev Tosca Blu. Za gostoljubje se zahvaljujemo salonu Harley Davidson Ljubljana
(harley-davidson-ljubljana.si) z ekipo.











KOLUMNA

ZA NOČ ČAROVNIC

(in preostanek življenja) želim biti slovenska babica

Če bi si letošnjo noč čarovnic nadel masko in se podal na lov za sladkarijami, bi se oblekel v tipično slovensko babico. Naj razložim, preden se vam v zavest zapeče nekoliko strašljiva podoba, ki bi morda malce preveč spominjala na Hitchcockov Psiho.

Pogosto me vprašajo, kateri slovenski praznik mi je najljubši in katere praznike morda pogrešam iz ZDA. Odgovor na obe vprašanji se ponudi prav v jesenskih dneh. Moj najljubši praznik v Sloveniji je 1. november. Dneva vseh svetnikov v Ameriki namreč nimamo. Prvo leto po pogrebu tako preminele sorodnike še obiskujemo, potem pa vedno manj. To se mi zdi žalostno in zato sem hitro sprejel tradicijo, da jih vse obiščem vsaj enkrat na leto. Nekaj prevzemajoče lepega je v obisku pokopališč v noči po dnevu čarovnic, ko lahko občudujem ocean sveč v barvah draguljev, za katere se zdi, da breztežno lebdi nad polnočnimi grobovi. Nagrobne sveče so me celo tako prevzele, da sem jih kupil v raznolikih barvah in jih potem uporabil kot dekoracijo v svojem prvem stanovanju v Ljubljani. Predstavljajte si zmedenost, morda celo strah moje takrat še bodoče žene, ko je nekega večera po zgodnjem zmenku prišla v moj dom in bila obdana z nagrobnimi svečami, ki sem jih seveda prižgal, da bi »poudaril romantičnost trenutka«. Verjetno je mislila, da sem ali psihotičen ali pa le idiotski Američan. A nagrobne sveče so mi preprosto tako zelo všeč. In všeč so tudi moji mami. Zato sem ji jih nekaj kupil za božič in še danes krasijo dnevno sobo v mojem starem domu čez lužo. V Ameriki te sveče nimajo nobene asociacije z mrtvimi, zato jih vidimo le kot barvite posodice za sveče, ki so po vrh vsega še nadvse ljubke.

Čeprav sem bil presrečen, da sem 1. november dodal na svoj seznam praznikov (in le kdo ima lahko kaj proti martinovemu, kjer je primarna dejavnost pitje vina in basanje z gosko, mlinci in rdečim zeljem), pa vseeno

zelo pogrešam zahvalni dan (thanksgiving), ki ga v ZDA praznujemo na četrti četrtek v novembru. To je praznik, s katerim se lahko vsi strinjamo. Ne vključuje nobene religije, zgolj hrano, družino in predajo zahval za vse dobro, kar nam je življenje prineslo v preteklem letu. Ne glede na politično usmerjenost vsi radi jemo dobro pečene purane.



In čeprav tudi sam zelo solidno spečem to veliko ptico (če le lahko najdem kakšno primerne velikosti v Sloveniji), bi tudi v kuhinji rad sprejel še nekaj slovenskih prazničnih ritualov, ki jih sam občudujem. Za nagrobne sveče sem že poskrbel – kaj pa, ko beseda nanese na praznične jedi?

Sem sicer navdušen, a precej len in ne zelo izkušen kuhar. Kljub temu sem precejšen del že skoraj minulega leta preživel v družbi najbolj znanega slovenskega kuharskega mojstra Janeza Bratovža (JB), saj mu pomagam pri pisanju njegove naslednje kuharice, ki bo izšla, ko bo tale revija še vedno na prodajnih policah. (Če si želite svojo kopijo, kontaktirajte ali obiščite restavracijo JB). To pomeni, da sem preživel veliko časa na

poti po vseh koncih Slovenije, kjer sem obiskoval izdelovalce sestavin, za katere JB meni, da so najboljši, kar jih Slovenija lahko ponudi. Tako sem, uživajoč v jedeh, prepotoval vso to prelepo deželo. Na tej poti sem dobil idejo, da bi rad ne le naučil Slovence nekaj ameriških receptov, ampak se tudi sam naučil pripraviti nekaj slovenskih klasik, predvsem prazničnih specialitet, kot so potica in filana rebrca. Zato bom organiziral vrsto brezplačnih dogodkov, na katerih me bodo strokovnjaki učili priprave slovenskih jedi – pridružite se mi na Facebooku za več informacij.

A čeprav strokovnjaki in kuharski mojstri vedo, kaj delajo, je nekako splošno znano dejstvo, da najboljše različice teh toplih prazničnih jedi izdelujejo – babice. Ker nihče v resnici noče modernistično dekonstruirane potice na božično noč, pa čeprav zna biti priprava še tako intelektualno stimulativna. Hočemo le staromodno različico, polno masla, sladkorja in ljubezni kot skrivne sestavine, izdelano z delavnimi, poznavalskimi rokami. Hočemo babičino verzijo in to je verzija, ki se je želim naučiti pripravljati tudi sam. Za prihodnji knjižni projekt tako upam, da se bom lahko ponudil kot učenec vrsti slovenskih babic in se s tem priučil njihovih posebnih receptov, da bom lahko tradicionalne jedi pripravljal svoji ameriško-slovenski družini.

Le pravi moški bi se prostovoljno javil, da bi bil babica. In jaz sem ravno toliko moškega, da to sprejemem.

Srečno in lepe praznike! Ko pa boste naslednjič videli babico med pripravo hrane, se le ponudite za pomoč, da ženskam v svojem življenju pokažete, kako dober dedec ste. ■

TEKST **NOAH CHARNEY**

FOTO **PROFIMEDIA/ALAMY**



VINOTEKA GREĐIČ

MAGIČNA DESTINACIJA ZA DOGODKE IN SPREJEME Z NAJBOLJ VZNEMIRLJIVIMI BRIŠKIMI VINI



Matea Benedetti z manekenkami v njenih kreacijah.

Večno opevana je lepota briške vinorodne pokrajine, tukaj narava v vseh letnih časih čudovito dopolnjuje obrise vabljivo romantičnega **dvorca Gređič**, ki ustvarja že kar ikonične kulise posebnih dogodkov, kadar želimo narediti vtis.

Skriti arhitekturni biser interjerja Gređiča pa je prav gotovo njegova **veličastna vinoteka**, ki svojo lepoto očesu obiskovalca dokončno razprostre, ko se spusti v njeno osrčje vse do templja penin. Tu so za pokušine zbrana izjemna reprezentativna vina iz celotne regije tako z briške strani v Sloveniji

kot iz italijanskega Collia. Na področju vin je Gređič ponosni ambasador celotne regije Goriška brda. Izpolnjevanje tega poslanstva postavlja Gređič na zemljevid najboljših destinacij za okušanje vin in penin.

Vinoteka je odprta vse dni v tednu, postregli pa vam bodo s široko paleto možnih degustacij.

Gređič, Ceglo 9, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija/info@gredic.si/T: +386 (0)5 828 0120/M: +386 (0)40 477 817/ www.gredic.si

Na ekskluzivnem dogodku leta 2018, na katerem se je zbralo skoraj 200 prijateljev Gređiča iz sveta gospodarstva in diplomacije, so predstavili, kako združujejo ljubezen do estetike in narave s posebno kreacijo visoke trajnostne mode odmevne slovenske modne oblikovalke Matee Benedetti, ki je razvila luksuzno ekološko blagovno znamko in bila finalistka modnih oskarjev Green Carpet Award Italija v Milanu. Za to priložnost je pripravila stajling visoke mode, posvečen hišni penini Gređiča Medot Brut Cuvée, ki je prvo in paradno vino domačije Medot ter tudi pionir med peninami na osnovi rebule po klasični metodi, saj so prvo takšno steklenico pod etiketo Medot polnili leta 1992.

»Na Gređiču pravijo, da je vino umetnina, kot je zapisal nono Zvonimir iz družine Simčič, ki je zasnoval peneče vino Medot. To je pritegnilo mojo pozornost, saj o vinu nisem razmišljala na tak način. Posvečal se je vsaki podrobnosti, surovini, razmerju in ustvarjal iz sorte, ki je bila tukaj domača in avtohtona, ter tako postavil temelje nečemu, kar šele danes s trajnostnimi vrednotami postaja trend. Spodnje krilo je izdelano iz ekološke svile in bombaža z najnovejšo lasersko tehnologijo. Spominja na belino pene pri točenju penine, živahnost struktur pa na pretakanje in mehurčke. Zlat ananasov pas predstavlja enega prvih primerov inovativnega materiala na svetu, ki je trajnostna alternativa ekološko oporečnemu usnju. Barvna kombinacija pa je navdihnjena z zlato barvo penine in etiketo Medot Brut Cuvée.«

Matea Benedetti



NOVICE

YEHA LEUNG

Njeno seksi perilo je krasilo telesca Cardi B, Nicki Minaj in Rihanne, a 26-letna modna oblikovalka Yeha Leung ima v rokavu več kot le VIP-avtograme. »Moj cilj ni, da le nizam zvezdnike na seznam, kot da lovim redke pokemone,« pravi Brooklyčanka. »S svojim poslom sem prvenstveno želela nasloviti ljudi, ki so lačni estetike, kakršna prija tudi meni.« Za Leung je ta estetika zakoreninjena v zgodnji fasciaciji z blondinsko trendseterko Madonno in azijskimi grozljivkami. Leta 2011 je lansirala znamko Creepyyeha, ki se je iz Tumblr hobija hitro preoblikovala v osebno blagovno znamko visokega profila. Te dni stranke čakajo tudi do devet tednov, da Leung natančno in predano izpolni njihova naročila. Ponuja steznike, podveznice, ovratnice in celo verižni oklep, saj znamka Creepyyeha združuje hiperženstveno delikatnost in silovito predrznost, ki bi si z lahkoto našla mesto v kakšni sado-mazo temnici. »Vedno se me privlačile stvari, ki so imele v sebi nekaj temačnega,« pravi. »V tem, da si lahko dominanten in obenem podredljiv, je neka skrita moč.« Verjetno najbolj izrazita posebnost znamke pa je to, da kreacije kar prosijo, da bi se nosile v javnosti. »Seksi perilo ni samo za v spalnico,« pravi Leung.

TEKST **ANITA LITTLE**
FOTO **KYLE DELEU**

POOBlašČENI KTM SERVISERJI:

SELES MOTO D.O.O. GROSUPLJE, TEL.: 041 527 111, WWW.SELES.SI
OSP MOTOMAXX - ANDREJ FRANČESKI S.P. IZOLA, TEL.: 041 778 509
OSP MOTOEKSKLUZIV - SIMON NERAT S.P. MARIBOR, TEL.: 041 797 740

POOBlašČENI KTM PRODAJALCI:

AXLE D.O.O. KOPER
TEL.: 05 66 323 77, WWW.AXLE.SI
SELES MOTO D.O.O., GROSUPLJE
TEL.: 041 527 111, WWW.SELES.SI

READY TO RACE

www.ktm.com



KTM 1290 SUPER DUKE R **DIREKTEN, SUROV** IN PONOSNO MOGOČEN

Naj vas LED luči vodijo, ko se odpravite na peklensko vožnjo s to nebeško stvaritvijo. Nabit z zmogljivostmi, ki vam vzamejo sapo, in enako zlobnim videzom ta ZVER očitno ni za tiste s slabim srcem. Če menite, da vas je dovolj v hlačah, izzovite samega sebe in se prepričajte, kako je občutiti moč in natančnost v vožnji.

KTM

Napredna vas, da ne pozabite poslušati prikaznih vožni, vedno uporabljajte zaščitno opremo in spoštujte cestno prometno predpis! Motocikel, ki je prikazan na fotografiji se lahko v delovnih področjih razlikuje od proizvodnih modelov, nekateri fotografije prikazujejo dodatne opreme, ki je na voljo za doplačilo.





NOVICE



Playboyev klub v NEW YORKU

Pa smo ga spet dobili! No, so ga dobili – v mestu, ki nikoli ne spi, so 12. septembra po bobnečih napovedih slavnostno vnovič odprli težko pričakovani **Playboy Club New York**, ki je na voljo petičnim članom, deloma pa tudi širši javnosti. Otvoritveni večer je bil proslava provokativnega, igrivega in ekskluzivnega, vsega tistega torej, kar tvori to našo edinstveno blagovno znamko. Gostje so se predajali slastnim, luksuznim kulinarčnim presežkom, srkali najboljše pijače in se celo radostili ob nastopu Robina Thickeja, frajerja, ki zna šopati lestvične hite in se ne boji razgaliti vrhunskih manekenk, da naredi nepozaben videospot.

Manhattan je tako spet dobil eliten nočni klub, Playboy pa je po 30 letih na tamkajšnjo sceno vrnil ikonični raj za vse, ki ljubijo raznolike življenjske užitke. Klub najdete ob hotelu Cachet Boutique na naslovu 512 West 42nd St. in v njem tako famozne zajčice v prenovljenih črnih kostumih Roberta Cavallija kot sofisticirano atmosfero, ki spominja na notranjost Playbojevega dvorca.

Zaprti del kluba je namenjen le članom, za letno članarino pa je treba skeširati ali s kartice potegniti od pet tisoč do 100 tisoč dolarjev. Člani v klubu med drugim uživajo v izbranem meniju, ki ga je sestavil nobu veteran Richie Notar skupaj s kuharsko mojstrico Tabitho Yeh, obsega pa jedi, kot sta rumeno-plavuti tun s krhkim rižem, pikantno majonezo in praženim sezamom ali pa wagyu miyazaki steak s paradižnikovo omako. Na drugi strani je barski del odprt za vse in deluje kot običajen nočni klub z didžejem, plesno glasbo, velikim barom in prigrizki. Vsak dan od 17:00 do 4:00.



TEKST **DARJO HRIB** FOTO **MADISON MCGAW/BFA.COM, CARL TIMPONE/BFA.COM**

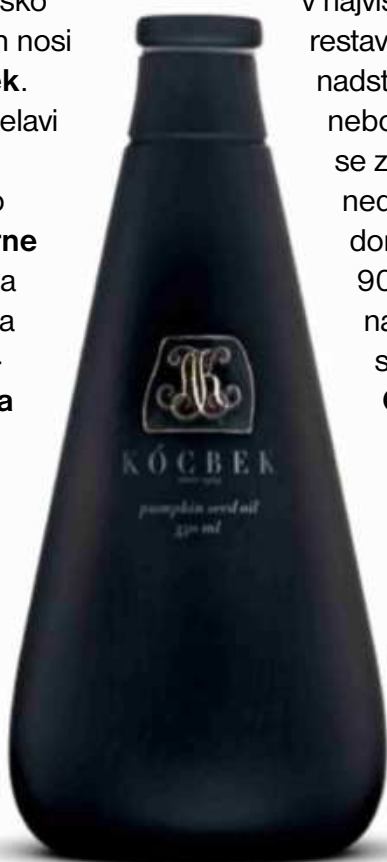


NOVICE

Svetovna oljarska zgodba



V osrčju Slovenskih goric, v Stari Gori pri Svetem Juriju ob Ščavnici, stoji stara oljarna, v kateri za kakovostno bučno olje skrbi že tretja generacija oljarjev. Leta 1928 je Alojz Kocbek kupil posestvo in se čez leto dni začel ukvarjati z mlinarstvom in oljarstvom. Alojzovo znanje se je prenašalo in negovalo skozi generacije, danes pa družinsko odgovornost na svojih plečih nosi njegov vnuk **Gorazd Kocbek**. Vsaka generacija je pri predelavi kakovostnih nerafiniranih olj dodala nekaj svojega in tako so danes v asortimanu **oljarne Kocbek** edinstvena čista olja vrhunske kakovosti, narejena s tradicionalno strojno opremo. Vsaka kapljica **bučnega olja Kocbek** je narejena iz izbranih semen, ki jih pridelujejo lokalni kmetje, in so darilo narave, ki je brez kakršnihkoli dodatkov zajeto v steklenico. »Ker je dedek Alojz začrtal pravo pot, tudi danes nadaljujemo s tradicijo, ki nam omogoča izdelavo najboljših izdelkov, kar jih



lahko naredimo. Še vedno uporabljamo isti mlin kot leta 1929 in še vedno obdelujemo olje na enak način kot takrat. In to bomo ohranili za vedno,« pravi Gorazd. Zaradi tradicije, znanja in strasti njihove izdelke najdemo po vsem svetu –

od domačih kuhinj do restavracij z Michelinovimi zvezdicami. Tudi v najvišji restavraciji na svetu, restavraciji At.Mosphere v 122. nadstropju razvpitega dubajskega nebotačnika Burdž Kalifa. Prav tam se začneja **nova zgodba**, ki so jo nedavno predstavili tudi na domačih tleh. Za bližajočo se 90-letnico oljarne Kocbek je namreč Gorazd v sodelovanju s priznanim oblikovalcem **Gregorjem Žakljem** pripravil prav posebno **luksuzno izdajo bučnega olja v izjemni steklenici**, ki so jo ročno upihnilli mojstri **Steklarne Hrastnik** iz stekla. Ne vsebuje popolnoma nič težkih kovin, tako da gre za najprimernejšo embalažo za živilo. Bravo, Gorazd!

TEKST **BORUT OMERZEL** FOTO **OLJARNA KOCBEK**

**ROWAN
ATKINSON**

**JOHNNY
ENGLISH**
SPET V AKCIJI



**NJEGOVA LIGENGA...
OBNOVLJENA**

**NJEGOVA INTELIGENGA...
OMEJENA**

**V KINU OD
18. OKTOBRA**

f /KARANTANIJACINEMAS

KARANTANIA
CINEMAS

STUDIOCANAL

WORKING TITLE

UNIVERSAL



NOVICE

50 LET VRHUNSKIH PENIN

Družina Istenič je v svojih vinogradih letos opravila že 50. trgatv, ob praznovanju okroglega **pol stoletja pridelave vrhunskih slovenskih penin** pa jih je obiskal celo znameniti Steven Spurrier. Za sladokusce so na začetku oktobra ob Vili Istenič v Stari vasi med romantičnimi bizeljskimi griči pripravili posebno pogostitev, na kateri so izbrane jedi k vrhunskim Isteničevim peninam stregli kuharski mojster Jorg Zupan iz restavracije Atelje,

mojster peke in dimljenja mesa Ivan Kastelic iz dnevnega bara Pr' Mrtinet ter kuharski mojster Jure Tomič iz restavracije Debeluh. Za goste so pripravili tudi vodene ogleds vinske kleti, v kateri zori in na svoj pravi trenutek čaka okoli pol milijona steklenic. Mimogrede, prvo penino, penino Barbara, ki je sloves Isteničevih penin ponesla po domovini in širnem svetu, je Janez Istenič pred davnimi 50 leti poimenoval po prav tedaj rojeni hčerki.



Vila Istenič



Janez, Mihaela, Barbara in Miha Istenič

FOTO **ISTENIČ**

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU.



JAMSKE VILE

V prostorih **fotogalerije Šolt** bodo 13. novembra odprli prav posebno razstavo o jamskih vilah, bajeslovnih bitjih, o katerih so se spletle že mnoge bajke in pripovedke, a srečal jih ni še nihče. Jih pa je s fotoaparatom ujel priznani jamski fotograf **Peter Gedei** in fotografije

FOTO **PETER GEDEI**

objavil v obliki stenskega koledarja Jamarskega kluba Železničar za leto 2018 in januar 2019 (www.jkz.si/kole-dar). Koledar je bil odlično sprejet, so pa podobnega izdali že za leto 2008, o katerem smo pisali tudi v naši reviji. V takratnem kakor tudi tokratnem koledar-

ju so v vlogi modelov nastopale jamarke in članice njihovega društva. Razstava je na ogled do 10. decembra. Ne samo mimogrede: Peter Gedei je bil kot 3D-stručko poleg Matjaža Tančiča glavni sokrivec za našo izjemno uspešno in odmevno 3D-izdajo Playboya septembra 2013.

URBANI UTRIP

V ljubljanski mestni galeriji na prostem na **Kra-kovskem nasipu** si lahko do 11. novembra ogledate fotografsko razstavo Marka Delbella Ocepka *Urbani utrip* – razstavo najboljših trenutkov, ki jih je fotograf ujel na lanskem in letošnjem Festivalu urbane kulture Slovenija (FUKSI). Ti obiskovalcem približajo utrip mesta in sodobne urbane trende v njegovem središču. Markove stvaritve ste lahko že večkrat videli tudi v Playboyu, fotografira pa različne motive, od aktov, portretov, modnih bookov in umetniških projektov do korporativne in poslovne fotografije, a najbolj slovi prav po svojem delu na družabni sceni. Znotraj le-te velja za enega vodilnih klubskih in festivalskih fotografov v regiji, z njim sodelujejo ustvarjalci svetovno odmevnih zgodb. Ste Markovo razstavo zamudili? Njegovo delo lahko spremljate na Facebooku in Instagramu ([delbello69](https://www.instagram.com/delbello69)).



FOTO **MARKO DELBELLO OCEPEK**



NOVICE



LEPA MEGI



Megi Knuplež je v rani mladosti prebirala revije in občudovala modne fotografije, ob tem pa sanjara, da bo tudi sama manekenka. Vpisala se je v manekensko šolo, ki ji je odprla vrata v svet, kjer je najbolj aktivna še danes. Profesionalno deluje kot manekenka, telo posoja za ustvarjanje telesnih poslikav, nastopala je v avstrijskih, hrvaških in slovenskih video-spotih, morda ste jo kot sovoditeljico ali gostjo opazili celo v odmevni oddaji Gartnerjev bordel, te dni pa je tudi del animacijske ekipe Kat, ki z animacijskim plesom nastopa tako v tujini kot doma. Megi si je sicer izpolnila še eno željo, ki pa se je v njej prebudila potem, ko je že nekaj časa delovala v svetu manekenstva in je tam radostno opazovala delo vizažistov, občudovala njihove umetnine in si tako razvila veselje do ličenja. »Zato sem se vpisala v šolo vizažista in si pridobila mednarodni certifikat pri Barbari Visket v Mariboru.« Poglejte na strani 36 do 43!



TEKST **DARJO HRIB** FOTO **ANDRAŽ BLAZNIK**



**NOVI LASTNIKI,
NOVA PRAVILA,
NOVA SEZONA**

FORMULA 1 na **TV3**



NOVICE

KAJ IMAJO SKUPNEGA JAN PLESTENJAK,
JAKOV FAK IN ŽAN KOŠIR?

OMEGINE URE



Omegina družina seamaster 300M

Omega, svetovno priznana švicarska proizvajalka prestižnih časomerov, je jeseni na predstavitvi letošnjih novosti na ljubljanskem gradu v restavraciji Strelec poleg izbranih povabljenih gostov s posebnim namenom medse povabila **Jana Plestenjaka, Jakova Faka** in **Žana Koširja**. Omega je namreč že od leta 1932 uradni časomerilec olimpijskih iger, Jakov Fak in Žan Košir pa sta srebrna in bronasta nosilca olimpijskih odličij iz zadnje zimske olimpijske sezone. V sodelovanju z Omego, Smučarsko zvezo Slovenije in podjetjem Slowatch sta tako naša olimpijca prejela zahvalo in priznanje za svoje dosežke na zadnjih olimpijskih igrah. Žan Košir je bil zaradi priprav na novo sezono sicer zadržan in je svojo nagrado prejel po vrnitvi, Jakov Fak pa že lahko pogleduje na točen čas z novim časomerom **OMEGA SEAMASTER 300M** iz kolekcije James Bond. Omega in Slowatch sta Jakovu in Žanu zaželela veliko odličnih uspehov tudi v nadaljevanju njune kariere in se vsakemu za dosedanje dosežke zahvalila z omenjenim modelom časomera Omega. Na samem dogodku je bil navzoč tudi **Nils Ahnebrink**, Omegin področni vodja prodaje, ki je vsem zbranim podrobneje predstavil tako sodelovanje Omega na prihajajočih olimpijskih igrah kot tudi vse letošnje novosti.



Jakov Fak, Matej Bregant, direktor podjetja Slowatch, Jan Plestenjak



Omega seamaster diver 300M



Nils Ahnebrink in Jan Plestenjak

Na dogodku so naznanili tudi nekaj posebnega. Omega in podjetje Slowatch sta prepoznala uspeh in karizmo našega nedvomno najpopularnejšega pevca in ga sprejela med svoje vrste skrbno izbrane družbe **Prijateljjev Omega**, ki se razprostrira po vsem svetu. **Jan Plestenjak** je tako kot prvi Slovenec sprejet v pisano družbo eminentnih glasbenikov, športnikov, filmskih igralcev in drugih umetnikov, ki so ambasadorki te eminentne znamke. Jan bo tako na Omeginih dogodkih po svetu poslej lahko preživel

čas z Georgeem Clooneyjem, Nicole Kidman, Cindy Crawford ter njenima otrokoma Kaio in Presleyjem, ki nadaljujeta tradicijo zvestobe do te blagovne znamke, Danielom Craigom in znamenitim astronautom Buzzom Aldrinom. Da Jan ne bo zamujal, kar sicer ni v njegovi navedi, na njegovem zapestju poslej skrbi keramična **OMEGA SEAMASTER PLANET OCEAN DEEP BLACK GMT**, ki jo ima trenutno edini v Sloveniji, gre pa za model, kakršnega ima v svoji izbrani zbirki časomerov tudi danski princ Frederik.



Omegina olimpijska kolekcija

Omega seamaster planet ocean black ceramic



KREMA **No1** **NOVO**

Prva vsestranska
krema Afrodita MEN!

VISOKA ZMOGLJIVOST

intenzivna hidracija in optimalna zaščita

POPOLN OBČUTEK

hitro vpojna formula, ki ne pušča mastnih sledi

IZJEMNA UPORABNOST

univerzalna rešitev za obraz in telo

Tako preprosto, tako po MOŠKO!



Na voljo tudi
KREMA ZA ROKE,
z inovativno
5" formulo,
ki se vpije v samo
5 sekundah!*



*samoocena 20 prostovoljcev



FB Afrodita Men Slovenija
webshop.afroditacosmetics.com
www.kozmetika-afrodita.com



NOVICE



BUGATTI ZA OVINKASTE CESTE

Bugatti je v zadnjih 15 letih predstavil dva nova avtomobila (in številne izpeljanke), oba pa sta ob prihodu na trg vstopila v klub najhitrejših serijskih avtomobilov na svetu, če mu že nista tudi zavladata. Kljub temu pa nobeden od njiju ni dobil statusa pravega avtomobila za voznike, avtomobila, ki bi se resnično obnesel tudi na zavitih cestah, ne le v ravni črti.



Za znamko z bogato dirkaško zgodovino je to skoraj nedopustno, kar so naposled ugotovili tudi pri slavni francoski znamki. Odgovor? **Bugatti divo.**

Poganja ga že znani osemilitrski motor s 16 valji, štirimi turbo puhali in **1500 'konji'** oziroma 1103 kilovati moči, kot ga poznamo že iz chirona. Podobnost med modeloma pa s tem konča. Divo ima popolnoma novo zunanjo podobo, v celoti pa je za 35 kilogramov lažji, a hkrati ima zaradi aerodinamičnega paketa za

90 kilogramov večji potisk k tlom. Končna hitrost je sicer elektronsko omejena – na **380 kilometrov** na uro.

So vas ti podatki navdušili za nakup? Za avtoček so pri Bugattiju zahtevali okroglih **pet milijonov**, a kaj ko so vseh 40 primerkov razprodali še pred letošnjo uradno predstavitvijo. Za rabljenega pa boste gotovo morali dodati še kak milijonček ali dva ...

TEKST **JURE ŠUJICA** FOTO **BUGATTI**



Platinasti šipon iz linije Seven Numbers (tudi desno)



REKORDNIH 13 MEDALJ NA DECANTERJU

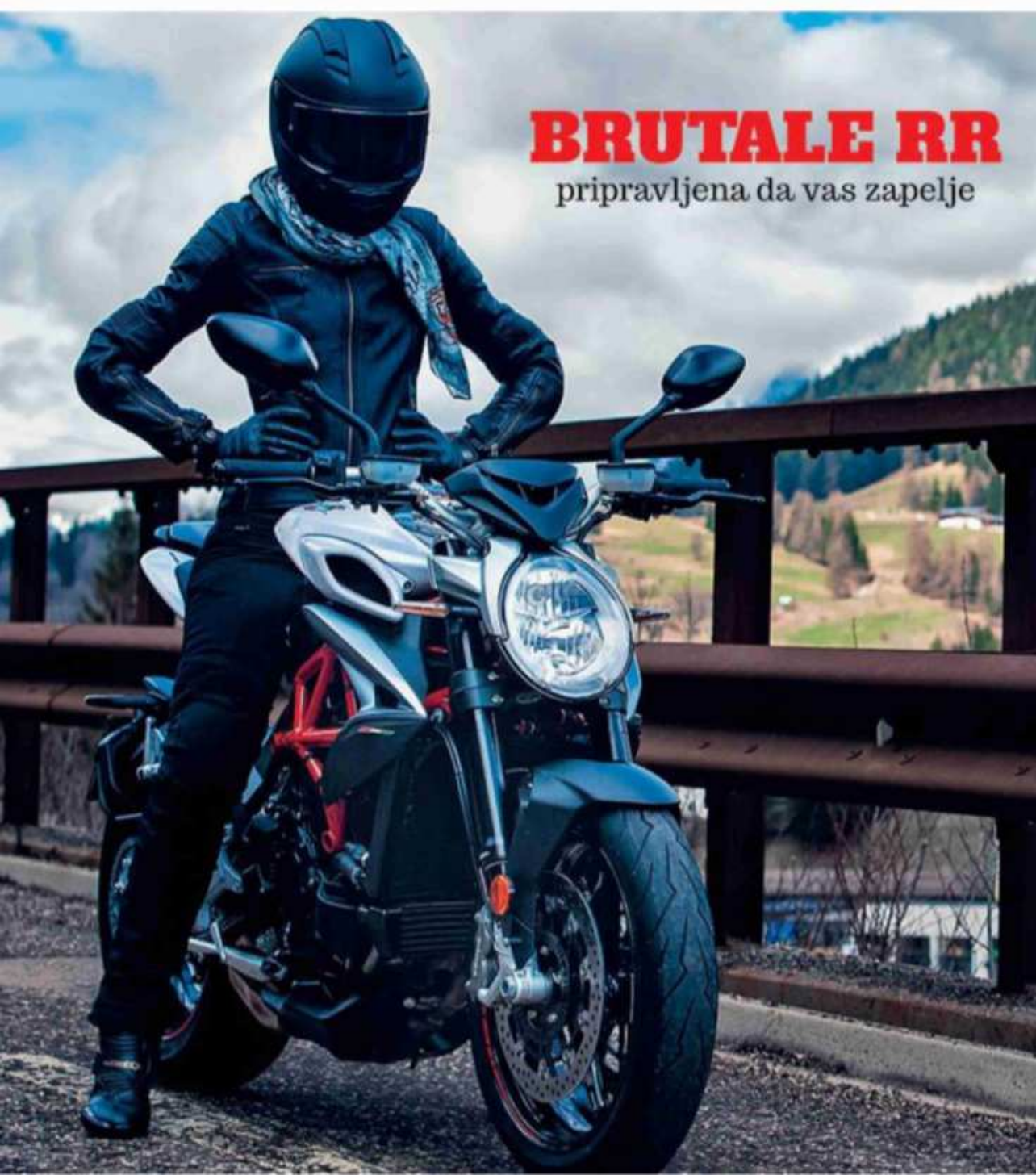
Ormoška klet **Puklavce Family Wines** se lahko vsako leto pohvali z lepo zbirko medalj z enega najuglednejših in največjih mednarodnih vinskih ocenjevanj **Decanter World Wine Awards**. V zadnjih treh letih so jih prejeli kar 29, letošnje leto pa je zanje prav posebno, saj so iz Londona prinesli kar 13 žlahtnih priznanj, med katerimi izstopa pet vin, ki so prejela 90 točk ali več in srebrno medaljo. Prvi izjemen uspeh na tem prestižnem vinskem ocenjevanju pa so dosegli leta 2016, ko je njihova najbolj prodajana buteljka rumeni muškati iz linije Jeruzalem Ormož osvojila zlato, prelomno leto pa je bilo lansko, ko so med drugim prejeli platinasto medaljo za šipon iz ekskluzivne linije Seven Numbers.

FOTO **MATJAŽ TAVČAR, PUKLAVEC FAMILY WINES**



Letošnja VIP-trgatev pri Puklavčevih

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU.



AVTO CENTER ŠUBELJ SERVIS IN TRGOVINA, D.O.O.
PRESERSKA CESTA 11 | 1235 RADOMLJE | Slovenija
T: (+386)01/7240140 | F: (+386)01/7240145
E: info@subelj.si | W: www.subelj.si



NOVICE



Kot kaže, smo končno dočakali začetek Suzukijeve modelne ofenzive. Spomladi 2019 bo na ceste zapeljal nov super naked, ki bo s seboj prinesel kanček Suzukijeve zgodovine in slave.

Originalni **suzuki katana**, vsaj tisti z velikim štirivaljnim motorjem, je na ceste zapeljal davnega leta 1981. Takrat je veljal za oblikovno izredno futurističen motocikel, njegovo zunanjo podobo pa je skreiral **Hans Muth**, ki je, preden so ga povabili k **Suzukiju**, oblikoval motocikle znamke BMW. Ne glede na za tiste čase nevsakdanji videz se je takrat suzuki katana lahko pohvalil z odlično aerodinamiko. Sicer ideja za neobičajen prednji del motocikla ni bila

povsem nemško-japonska, saj so že v letu 1979 nekaj zelo podobnega v vetrovniku preizkušali pri MV Agusti, vendar se za serijsko proizvodnjo nato niso odločili.

Tako je suzuki katana takoj postal svojevrstna legenda, hkrati pa je veljal za zelo zmogljiv in vozniško zelo perfekten motocikel. V resnici je šlo sicer predvsem za izpeljanko modela GSX, ki je nekaj let pred tem začel osvajalski pohod, ki ga je zapisal med najuspešnejše motocikle na svetu. Zato morda ni nenavadno, da so pri Suzukiju (končno) pobrskali za starimi skicami in na njihovi podlagi izdelali slečenega mišičnjaka, ki bo iz povprečja v razredu izstopa tako zaradi oblike kot stare slave.

Resda je manj ekstravaganten od izvirnika, toda tehnični podatki so zelo impresiv-



ni. Suzuki katana bo vozniku postregel s **150 'konji'**, ki z maso 215 kilogramov ne bi smeli imeti preveč resnega dela. Vodno hlajeni štirivaljnik s prostornino 999



kubičnih centimetrov pa bo radodaren tudi z navorom (**108 Nm** pri 9500 vrtljajih). Motorna osnova, ki jo poznamo iz modela GSX1000R K5, vsekakor obeta zelo veliko. Sedež bo od tal odmaknjen 825 milimetrov, sprva, torej od pomladi 2019, pa bo nova katanca na voljo zgolj v biserni sivi barvni kombinaciji. Boste pa zato dobili triletno garancijo brez omejitve kilometrov.

TEKST **MATJAŽ TOMAŽIČ** FOTO **SUZUKI**

PO VSTOPNICE NA PETROL



MAGNIFICO

BOŽIČNI KONCERT

ARENA STOŽICE
25. 12. 2018



Volkswagen



GLASBA

Bend, ki ne želi biti **NA TELEVIZIJI**

The Prodigy so sredi devetdesetih, ko se je začelo sistematsko ubijati rejev kulturo, ubrali svojo pot.



Druženje znotraj vibracij glasne elektronske glasbe je bilo svoj čas esencialna manifestacija kolektivne predanosti plesni evforiji. Ta subkultura je obstajala daleč onkraj osrednje glasbene scene in je vzpostavila kup sebi lastnih bizarnosti, ki so strašansko motile širšo javnost. Rejev žurk zato nikoli ni bilo težko zapreti, saj so kršile vse normative javnega reda in miru – glasba je bila glasna in je odmevala od večera do jutra, žvečilo se je vse znane droge in do neprepoznavnosti zadeti odjemalci so potem, odeti v čudaške kostume živopisnih odtenkov, taval po okoliških naseljih in motili lokalno kohezijo. Za vse udeležene v tej paradi ljubezni in plesa, kakor so jo poimenovali udeleženci sami, pa je bilo preveč čudovito, da bi lahko trajalo, s čimer se strinja tudi Liam Howlett, danes 47-letni producent, glasbenik, soustanovitelj in voditelj britanske elektronske entitete **The Prodigy**.

Kot je povedal v intervjuju pred tremi leti, se je rejev kultura sistematično uničevala do točke, ko je preprosto izginila. Medtem ko je The Prodigy nekoč glasno, energično, provokativno, drzno plesno glasbo uspelo umestiti celo v redno predvajanje na programu MTV, ji je z leti

nenehno odvzemanje licenc organizatorjem velikih rejev zabav odvzelo zagon in sčasoma je nanjo pozabil tudi MTV.

In čeprav so The Prodigy našli svoje mesto prav v tej subkulturi, je bila njihova glasba že v devetdesetih tako pred časom, da se jim ta preobrat na sceni niti ni kaj dosti poznal. Tudi zato, ker si The Prodigy nikoli niso želeli biti na televiziji.

Nikoli niso želeli biti v ospredju. Njihovo mesto ni pred kamero, ni v popoldanskem radijskem terminu, ampak v glasbenem podzemlju. V kletih, v temnih klubih, v atmosferi, kot so jo ob šusu plesnih bitov leta 1994 s singlom *No Good (Start the Dance)* s svojega drugega in danes legendarnega hardcore breakbeat albuma *Music for the Jilted Generation* demonstrirali v spremljevalnem črno-belem videospotu.

Po skoraj četrt stoletja The Prodigy še vedno niso spolzeli s scene. Niso umolknili, ko so rejev zabave zamenjali urejeni nočni klubi in turistični glasbeni festivali. Le stopili so korak nazaj, v svojo cono *underground* udobja, in ustvarjali naprej.

Letošnjo jesen nam bodo postregli s sedmim studijskim albumom *No Tourists* (ker ta žanr res več ne sprejema turističnih poslušalcev), ki je prišel kot precejšnje

presenečenje, saj je Liam pred leti označil, da naj ne bi več snemali studijskih projektov ampak izdajali le še *extended play (EP)* posnetke, torej krajše glasbene posnetke, ki so več kot en singel, a manj kot celoten album. A ker so lansko jesen podpisali novo pogodbo, se zdaj lahko nadajamo celostne glasbene zgodbe, s katero The Prodigy še naprej klešejo svoj prepoznavni zvok, zvest podzemnim protokolom, brez potrebe, da bi se prilagajali kakršnimkoli trendom.

O tem, da je to čisto pristen Prodigy projekt, pove tudi to, da pri njem sodelujejo vsi originalni člani skupine. Kar pomeni, da vokalne ekskurzije še vedno vodita rezki in odbiti **Keith Flint**, ob njem pa bolj globokotonski in ravno tako divji **Maxim**. In čeprav so vsi člani danes stari okoli 50 let, *No Tourists* ni čisto nič geriatričen. Čisto nič prilagojen. Prihaja z enakim šusom in enako agresijo, kot so vse njihove dozdašnje stvaritve, pa čeprav so se tokrat svojih bitov lotili malce drugače, morda celo nekoliko filmsko. Za aperitiv prisluhnite prvemu singlu *Need Some1*, ki je na Youtube privabil že več kot dva milijona ogledov. »Menim, da bo novi album kot atomska bomba,« je zapisal eden od poslušalcev. ■

FOTO **PROFIMEDIA**

PODARITE REVIJO!

Razveselite svoje najdražje in jim podarite naročnino na eno od priznanih revij: **PLAYBOY**, **COSMOPOLITAN**, **AVTO MAGAZIN**, **ELLE**, **SENSA** ali **MOJE LEPO STANOVANJE**. Lahko pa obdarite kar sami sebe.



LETNA NAROČNINA **PLAYBOY**
6 števk za 26,96 EUR
PRIHRANITE 25 %



LETNA NAROČNINA **COSMOPOLITAN**
12 števk za 38,80 EUR
PRIHRANITE 20 %



LETNA NAROČNINA **AVTO MAGAZIN**
12 števk za 41,92 EUR
PRIHRANITE 30 %



LETNA NAROČNINA **ELLE**
6 števk za 22,46 EUR
PRIHRANITE 25 %



LETNA NAROČNINA **SENSA**
6 števk za 23,95 EUR
PRIHRANITE 20 %



LETNA NAROČNINA **MOJE LEPO STANOVANJE**
6 števk za 14,35 EUR
PRIHRANITE 20 %

Naročite se lahko po telefonu na številki **04/511 64 44**, prek elektronske pošte narocnine@adriamedia.si ali spletne strani www.adriamedia.si/naroci-revijo/

Naročite revijo, mi pa vam pošljemo ličen darilni bon za obdarovanja.

Za sklenitev naročnine šteje plačilo položnice, ki jo boste prejeli najpozneje v treh dneh po oddaji naročila.

ADRIAMEDIA
LJUBLJANA



FILM

OSIROMAŠENI ROBIN HOOD

Ko si Robin Hood zaželi biti Batman, začne dišati po nenavadni franšizi.

V Hollywoodu se je očitno pred časom pripetil sestanek, na katerem so skupini izvršnih producentov predlagali, naj posnamejo nov film o Robinu Hoodu. Potem se je moralo zgoditi nekaj od trojega: vsi izvršni producenti so bili predlagatelju te 'izvirne' ideje dolžni velikansko uslugo, ker jim je nekoč rešil življenja, vsi navzoči so bili zadeti od skisane porcije mehiškega kokaina ali pa je Hollywood odtaval že tako daleč od realnosti, da so tam dejansko vsi prepričani, da bomo ljudje drli v kino gledat filme samo zato, ker približno poznamo glavne junake.

Hollywood zadnje desetletje agresivno štanca vedno prozornejše filme o raznih stripovskih junakih in franšize so očitno odlična molzna krava, tako da zdaj skušajo vse, kar se le da, spremeniti v filmsko

serijo, ki lahko z eno licenco prodaja vstopnice še leta in leta. To si očitno obetajo tudi od Robina Hooda, lika, ki je imel že trikrat preveč filmskih interpretacij, vključujoč eno parodijo (*Robin Hood: Možje v pajkicah*, 1993), ki jo imajo številni celo za najboljši film o Robinu Hoodu (vsi drugi pa navijajo za Kevina Costnerja v *Princu tatov*, 1991).

Leta 2018 nihče ni niti želel niti ni prosil za še en film o Robinu Hoodu (zadnjega smo gledali leta 2010 z Russellom Crowom v naslovni vlogi), sploh pa ne za film, narejen po principu novodobnih franšiznih produkcij, ki se bahajo s kičastimi efekti in kilavo naracijo. Dobili smo prav to – *Robina Hooda*, ki se gleda kot nesojeni otrok med Batmanom Christopherja Nolana in *Vitezovo zgodbo*, okran-

cljano z rokerskimi komadi. Film, ki sila zgovorno nakazuje na problematiko modernega Hollywooda in morda že kar celotne ameriške kulture, ki kanibalizira samo sebe in ustvarja enoznačne izdelke v zgolj novih preoblecak.

Novi *Robin Hood* tako ni *Robin Hood*. Je le sposojeno znano ime, nalepljeno na še en generičen akcijski ropot, ki si na vse pretege želi postati franšiza. Studii Lionsgate imajo kupljene pravice celotne štorije o angleškem plemenitem tatiču srednjega veka, zato že namigujejo (grozijo?), da bomo v prihodnosti gledali *spin off* filme o drugih likih iz družbe Robina Hooda in tako spoznavali njihove osebne zgodbe.

Po principu franšiz nam tako za začetni zagon v novem Robinu Hoodu predstavljajo izvirno zgodbo. Kdo je bil Robin Hood, preden je postal Robin Hood.

TEKST **DARJO HRIB**



In kot kaže, to ni Robin Hood, kot smo ga poznali doslej, ampak mišičast gimnastik, ki v enem skoku izvede 180-stopinjski obrat, v katerem izstreli kup pušic v levega in potem še v desnega sovraga. Model se požvižga na gravitacijo! Požvižga se tudi na poznano britansko uvidevnost, saj je herojski skrivnostnež tudi spogledljiv frajer – precej bolj direkten je od zasanjanega Kevina Costnerja v *Princu tatov*. Še dobro, da ima novi Robin Hood ob sebi Jamija Foxxa v vlogi Malega Johna, kajti Jamie Foxx vedno deluje strašno profesionalno in je zato odličen kolega malce bolj norčavemu protagonistu. Da je zvezdniška mera polna, je poleg še Jamie Dornan kot Will Scarlet. Ja, tais-ti Jamie Dornan, ki je v *Petdesetih odenkih* igral Christiana Greya. Če to niso pravi obrazi za kovanje nove franšize!

Da je mera absurdnosti polna, so liki večinoma odeti v anahronistična oblačila, tako da del možganov gleda srednji vek, drugi del pa poskuša zmedeno ugotoviti, zakaj so

nekatero osebo v filmu oblečene v slogu 21. stoletja. Dialogi so instantni, nepremišljeni in bi jih lahko mirno umestili tudi v *Misijo: Nemogoče* ali pa v naslednje *Maščevalce*, ker se nihče ni trudil ohraniti kakršnekoli avtentičnosti časa in prostora dogajanja. Prav tako je to verjetno prvi filmski *Robin Hood*, ki popolnoma ignorira izvirni material in zgodbo zapelje v čisto svojo smer. No, to bi znala biti rešilna bilka, saj bi lahko gledali zaplet, ki ga še ne poznamo, a kaj, ko hitro ugotovimo, da Hollywood več ne zanimajo zgodbe, ampak le še vizualni dražljaji, tako da na koncu morda sicer ne

gledamo tipičnega *Robina Hooda*, a imamo vendarle občutek, da smo vse skupaj že videli.

In tudi smo. V *Asasinovem nazoru*.

V *Maščevalcih*. V tej ali oni industrijski filmski pokovki zadnjega desetletja.

Res škoda, da je *Robin Hood*, podobno kot nedavno bastardizirani

Predator, klecnil pod težo pohlepa. Tako kot so tudi že in še

bodo preštenevne druge vsebine, ki jih Hollywood spreminja v instant molznice, ker so



S SOLZAMI UPANJA V OČEH ŽELIMO, DA UPANJE UMRE ZADNJE ...

pač ugotovili, da nova generacija danes filme gleda le še, ko se bliska in glasno ropota, vmes pa itak buljijo v mobilne telefone.

A obstaja upanje ... Upanje, da bodo tovrstni filmi pogoreli in se bo Hollywood vendarle zavedel, da njegova vloga ni le snemanje filmov, za katere predvidevajo, da jih nove generacije želijo gledati, in s katerimi si nesramno polnijo žepe producenti, igralci in še kdo, ampak snemanje filmov, ki niso znotraj popolnoma votli in jih okoli totalno nič ni. Praznih hollywoodskih franšiz je že krepko preveč, originalnosti, ustvarjalnosti in navdiha pa bore malo oziroma skoraj nič. Upamo, da bodo onkraj velike luže v prid vseh bitij tega planeta že kmalu to doumeli. S solzami upanja v očeh sebi in še posebej instageneraciji želimo, da upanje vendarle umre zadnje ... ■



NAPOVEDNIK

Poustvarjanje tehno ZGODOVINE

Kdo: Sven Väth & Cocoon **Kdaj:** 16. novembra **Kje:** Kurzschluss, Ljubljana

Nemški didžej in producent Sven Väth je vse privarčevane cekine leta 1996 vložil v serijo zabav, ki so potekale pod imenom Cocoon. Idejo za ime je dobil dve leti prej v Berlinu, kjer se je na zabavi v Tempodromu navduševal nad visečimi, vode polnimi zapredki. Ti so navdihnili njegov novi projekt, ki je s tem biološkim simbolom predstavljal metamorfozo, spremembe njegovega stanja v nekaj večjega, zvezdniškega, impresivnega. In tako kot pri vseh metamorfozah je bil prvi del preporoda najtežji. Kazalo je, da koncept zabav Cocoon ne bo dal zelenih rezultatov. Šele leta 1999 se je potem zgodilo to, kar odmeva še danes. Prvotno idejo je nadgradil z booking agencijo in lastno založbo, ki je kmalu postala valilnica novodobnih didžeev. Pod njenim okriljem so se v svet pognali Martin Buttrich, tunizijski vunderkind Loco Dice in izraelski elektronski prvak Guy Gerber, ki je svoj čas sodeloval celo s Puffom Dad-



dyjem in glasbo vrtel tudi v famoznem ibiškem klubu Pacha.

Cocoon pa je v svoji esencialnosti ostal predvsem skupek zabav, ki se danes selijo po različnih koncih sveta in prinašajo uglašeno tehno in trance glasbo plesa željnim množicam.

V Frankfurtu je Sven celo odprl klub Cocoon, ki je v bolj butični izvedbi gostil številne velikane z elektronske scene. Tam so za gramofoni stali Richie Hawtin, Ricardo Villalobos in celo Armin van Buuren. Ker pa je žurerska scena z leti vedno bolj postajala podobna današnji žalosti in so specializirani klubi čedalje bolj spominjali na opustele jame, je bil Sven leta 2012 primoran klub zapreti. A zabave pod imenom Cocoon so preživele in tako vas 53-letni starešina tehna vabi na Kurzschluss žurko, kjer boste lahko v slogu devetdesetih spet ugriznili v svetlečo paličico, dvignili roke v zrak in se z zaprtimi očmi zazibali v naval utrjenih elektronskih bitov.

DESETLETJA ELEKTRONSKIH PREMIKOV

Sven Väth je na glasbeni sceni prisoten že od leta 1982. Njegova ljubezen do glasbe se je začela razvijati leta 1980, ko je prvič odpotoval na Ibizo, otok zabave, o katerem se je takrat v njegovem domačem Frankfurtu že veliko govorilo. Ko je prispel, je bila njegova usoda v trenutku spojena z elektronsko glasbo. Na otoku je preživel tri mesece, spal na ležalnikih sredi plaže in se preživljal z deljenjem oglasnih letakov lokalnih klubov. Ker je vedel, da je od tod zanj možna le ena pot – postati didžej. Danes je Sven eden najbolj prepoznavnih imen na sceni. Ljubkovalno mu pravijo Papa Sven. Vztrajno kultivira underground elektronsko sceno in se lahko pohvali, da je nekoč odvrtil kar 30 ur dolg set. Na Ibizi, kjer je kot najstnik delil tiste letake, je danes ime, ob katerem se ljudje priklonijo.

ULTIMATIVNA TURNEJA

Kdo: Bryan Adams
Kdaj: 22. novembra
Kje: Dvorana Stožice, Ljubljana

V nekem desetletju ste verjetno plesali na Bryana Adamsa. V nekem desetletju ste verjetno seksali na Bryana Adamsa. In v nekem desetletju ste se spraševali, ali Bryan Adams še obstaja. Ker Bryan Adams je stalnica na glasbeni sceni, odkar pomnimo, kar pomeni, da skorajda ni generacije, ki bi želela preslišati ljubljanski koncert. Ta bo kot del turnee *The Ultimate Tour* obudil vse vaše spomine.

TRIBUTE EKLIPSA

Kdo: Brit Floyd
Kdaj: 11. novembra
Kje: Dvorana Tivoli, Ljubljana

Sicer resda niso tisti originalni, ga pa žgejo, kot da bi bili. Brit Floyd so znani kot najboljša kopija originala, ki oživlja večne napeve legendarne zasedbe Pink Floyd. Ob 45. rojstnem dnevu kulnega albuma *The Dark Side of the Moon* pa Brit Floyd na svoji turnejo glasno poustvarjajo vse klasike s tega albuma, ki so postale pomemben mejnik na poti ene največjih rokarskih zasedb v zgodovini glasbe.

PRVIČ V LJUBLJANI

Kdo: Keziah Jones
Kdaj: 2. decembra
Kje: Kino Šiška, Ljubljana

Nigerijski kitarist Keziah Jones bo v Ljubljani nastopil prvič, s seboj pa prinaša neokrnjen pozitivizem in sijočo karizmo, s katero svoj glasbeni repertoar razvije v prava čustvena zvočna popotovanja. S tem že več let sodi med vodilne glasbenike v žanrski fuziji fanka, soula in rokenrola. Torej si lahko v centru urbane kulture obetamo nepozaben afrožur s pridihom plesnega fanka in afrobeatu.

TEKST **DARJO HRIB** FOTO **PROMOCIJSKA FOTOGRAFIJA**

MORAŠ VERJETI

SVOJEMU
FRIZERJU

MIC STYLING

ZAREŽI V RUTINO

WWW.YMS.SI



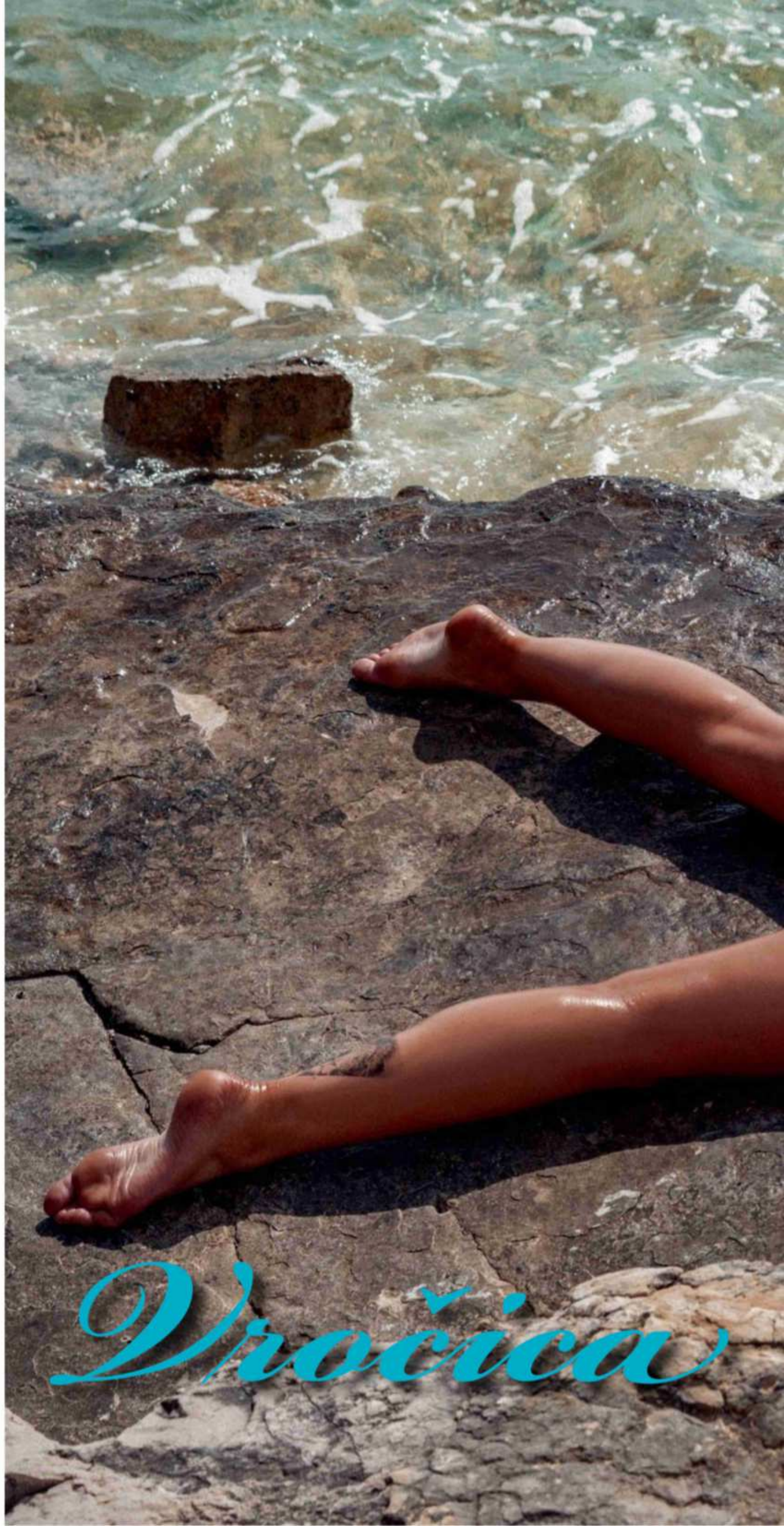
MEGI KNUPLEŽ

FOTO **ALEŠ BRAVNIČAR/**
WWW.BRAVNICAR.COM

ASISTENT FOTOGRAFA: Andraž Blaznik. STILIRANJE: Inja Savski. Očala in nakit last modela. Posneto maja 2018 za Playboy Slovenija.

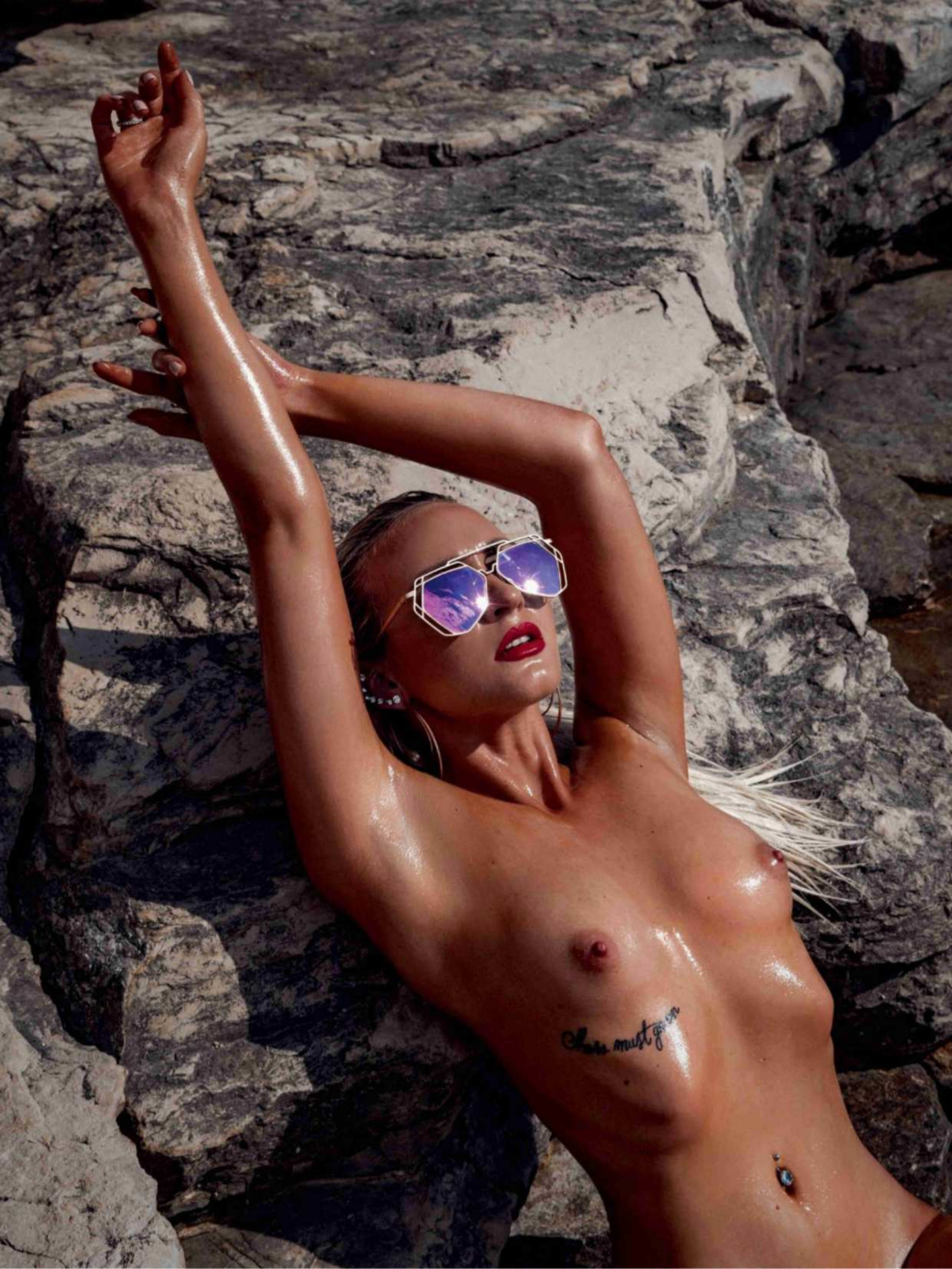
Megi je sodelovala na modno-glasbenem dogodku Skriti svet in tam spoznala našega fotografa Aleša Bravničarja. Zaupala mu je dolgoletno željo, da bi se rada predstavila v Playboyu. Že kmalu je stala pred Aleševim fotografskim objektivom. »Sem karakter, ki se prepusti toku življenja. Rada imam vedno nove izzive in pustim, da me popeljejo v nedoločljivo prihodnost.« Prihodnost, kjer bo lepota še naprej igrala pomembno vlogo. In kako Megi razume žensko lepoto? »Ni ključen samo zunanji videz, pomembno je, da zna ženska izražati ženstvenost. Da je v svojem delu samozavestna, da verjame vase in da svobodno izraža svoj seksapil. Kot pravi že znano pravilo – mora biti popolna mešanica angela in demona.« Vi pa, dragi bralec, draga bralka, v teh mrzlih dneh nimate nič proti toplim morskim motivom, kajne?

TEKST **DARJO HRIB**





samičnik dni

















**PLAYBOYEV
INTERVJU:**

MARJAN SIMČIČ

Iskren pogovor z vrhunskim vinarjem s Ceglega v Goriških brdih, čigar vino, rebulo Opoka 2016, je svetovno priznani italijanski somelje Luca Gardini letošnjega marca v italijanski La Gazzetti dello Sport postavil na prvo mesto na svetu.

Vinarstvo je Marjana Simčiča, danes enega najpomembnejših slovenskih in svetovnih vinarjev, zgrabilo zelo kmalu. Ko je šel v kmetijsko srednjo šolo, se je zanjo trdno odločil, kajti vedel je, da si to želi. Tata ga ni forsiral, in če bi sam hotel, bi se lahko še šolal. A on je takrat čutil, da mora po srednji šoli začeti in zgrabiti. A še prej je moral na pripravništvo v vinski klet v Brdih in potem še v JLA. Po vojski je šel večkrat za nekaj mesecev v Francijo in Italijo na izpolnjevanje. V Burgundiji se je učil o pridelovanju belih vin, v Bordeaux pa o rdečih. Tako je rosno mlad, a poln znanja kot že peta generacija družine Simčič v Goriških

brdih, kjer so ljudje lepo po človeško povezani med seboj in si pomagajo, poprijel za delo na posestvu, katerega začetki segajo v sredino 19. stoletja. Skupaj še z nekaterimi somišljeniki iz svoje generacije je konec osemdesetih let 20. stoletja uvedel novo filozofijo pridelave vina ne samo na Goriškem, ampak tudi v Sloveniji in širši regiji. Letos ima za seboj svojo trideseto trgatve, ki mu obeta še en velik letnik. Na 22 hektarjih tradicionalno in po principih, prijaznih do narave, precizno na izbranih legah goji vinsko trto različnih sort in kirurško natančno prideluje suha

vina, ki so narejena za največje gurmane in najtankočutnejše poznavalce ter so na vinskih kartah najprestižnejših restavracij po vsem svetu. Njegova vina pri najbolj priznanih svetovnih vinskih kritikih prejeto nad 90 točk in zanje mu na najbolj priznanih ocenjevanjih podeljujejo številna priznanja in nagrade, za katere domala ni več prostora na stenah 2000 kvadratnih metrov velike vinske kleti, ki je zgrajena pod družinsko hišo na Ceglem. V kleti ne manjka inovativnih tehnoloških prijemov in najnovejše mehanizacije, poleg lesenih in kovinskih sodov pa so tam tudi betonska in lesena

TEKST **BORUT OMERZEL**



»Spomnim se špijonov, ki so jih imeli povsod. Prva polnitev je bila ravno tukaj pri nas, pa so od daleč špegali, kako da so pa oni dobili to polnilnico.«



»Ko smo z vinom prišli na trg, je bilo to nekaj drugačnega. Zelo abstraktno, alternativno. Če pogledate samo etiketo iz teh časov, sem se s črno-belo etiketo šel minimalizem.«



»Moja glavna ideja, ki je tudi prinesla te uspehe, je, da narediš kakovostno vino, ki je avtentično, ne pa internacionalno poenotenega okusa.«

FOTO **IGOR ZAPLATIL**



PLAYBOYEV INTERVJU

jajca. V njih pridela vina, ki so razvrščena v tri linije, klasično, Cru Selection in Opoko, in ima znotraj njih 17 etiket.

Če kakšna letina zaradi vremena ni dovolj dobra, se lahko zgodi, da kakšno vino deklasira tudi z najvišje na klasično raven, pa četudi za tisto leto potem pri kakšni etiketi ostane brez najboljšega. Je pač perfekcionista, ki poudarja preciznost in še enkrat preciznost tako pri delu v vinogradu kot v kleti ter nato pri sami strežbi svojih vin. S takšnim pristopom mu je uspelo priti na sam svetovni vrh.

Za pogovor v Brdih sva bila dogovorjena za zadnjo sredo v septembru, a me je nekaj dni pred dogovorjenim dnem poklicala Marjanova žena Valerija, njegova zvesta desna roka, in dejala, da bodo v sredo trgali rebulo, zato to ni pravi dan za intervju. Razumljivo. Čez nekaj dni je bila trgatev končana in s fotografom sva se zarana odpeljala na Ceglo.

PLAYBOY: Kakšen je letnik 2018?

SIMČIČ: Vreme je bilo v redu, zato je takšno tudi grozdje, količina tudi. Po dolgem času ni bilo ne pozebe, ne toče, ne bolezni, tako da je to velik letnik. Za končno oceno vina pa je treba seveda še počakati.

PLAYBOY: Vi ste predan biodinamik.

SIMČIČ: Odnos do narave je zelo pomemben in prisegam na tradicionalen odnos do dela. Kot že peta generacija delam v istih vinogradih, kot so moji predniki, in na tak način so me vzgojili. Industrijski način pridelave z veliko uporabo umetnih gnojil, herbicidov in pesticidov, ki se je pojavil v sedemdesetih in osemdesetih letih, se Brd, hvala bogu, ni na veliko dotaknil. Je pa to stvar odločitve. Ker na to se gleda predvsem skozi prizmo ekonomike, ki je pri industrijski pridelavi glavni dejavnik. In pri tem je pomembno, da začne trta čim prej roditi in da čim več da. Za to pa mora biti čim več strojno obdelano, stroški na hektar morajo biti čim nižji in produkcija velika. Pri kakovostnem vinu je pa drugače. Najprej moraš imeti kakovostno grozdje. Skratka, kakovost je bistvena in odvisna že od samega načina dela. Pa od izbora vinske sorte za določeno lego, poznavanja mikrolokacije in zemlje na njej ter mikroklima.

PLAYBOY: V svojih vinogradih ste menda naredili tisoč analiz.

SIMČIČ: Drži. To sem generalno naredil v letih 2004 in 2005. Podatkov, ki sem jih potreboval, namreč ni bilo. Želel sem pridobiti podatke za točno določene lokacije svojih vinogradov.

PLAYBOY: Ste naredili vrtine?

SIMČIČ: Da, v globino do 10 metrov in na različnih višinah. Tako zdaj poznam sestavo tal pod mojimi vinogradi.

PLAYBOY: Koliko so stare vaše trte?

SIMČIČ: Različno. Najstarejše tudi 85, 65, 50 let. Ti vinogradi so bili torej zasaženi že pred mano. Če pa smo kaj zemlje dokupili, smo potem na novo zasadili.

Pa tisto, kar nam je bilo prej odvzeto in smo dobili od sklada nazaj. Skratka, ta kmetija se je sestavljala skozi leta.

PLAYBOY: Zdaj imate 18 hektarjev.

SIMČIČ: In od letos še dodatne štiri, ki sem jih vzel v najem od svaka.

PLAYBOY: Koliko jih je bilo pa na samem začetku, v 19. stoletju?

SIMČIČ: Prva generacija, ko je bil gospodar Jozef Simčič, Jožef po naše, je imela samih vinogradov šest hektarjev. Potem je bil gospodar Anton in za njim Teodor, moj nono, ki je imel brata Nanda in Pavla. Poleg kmetije so imeli od leta 1843 tudi gostilno, o kateri v zgodovinskih knjigah piše, da je bila gurmanska in za katero je veljalo, da se je v njej vedno pilo dobro vino. Poleg gostilne so pozneje odprli še trgovino, na Dunaju pa so imeli vinotoč. Pavel je prevzel gostilno, Nando trgovino, Teodor pa je imel čez vinogradništvo. Delovali so pa skupaj kot družina. Mi smo bilo vedno sojaki, svobodni kmetje. Na tem območju so bili tudi koloni in večji kmetje, dejansko že veleposestniki, ki so imeli poleg svoje kmetije v lasti tudi kmete kolone, ki so pridelovali za svoje gospodarje. A tudi pri kolonih ni šlo za pretirano izkoriščanje, saj so kmetje imeli svojo hišo. Kmet je tako del pridelka obdržal zase, določen del pa je moral oddati gospodarju.

PLAYBOY: Teodor edini od vaših sorodnikov ni šel s trehuhom za kruhom po svetu.

SIMČIČ: Tako je. Nando je šel v Italijo in je tam odprl trgovino. Pavel je šel v Kanačo, kjer je kasneje imel svoje podjetje.

PLAYBOY: Katera oblast pa vam je oddajala večino zemlje?

SIMČIČ: Tista po drugi vojni, leta 1947.

PLAYBOY: In ste ostali samo s štirimi hektarji.

SIMČIČ: Vinograda. Imeli smo še nekaj breskev in njiv. Ker takrat je bilo to potrebno, saj v vinogradu več kot toliko nisi mogel pridelati grozdja, saj je bilo limitirano. Ali pa si šel v zadrugo. Moj nono in oče nista šla, na začetku sta ostala na svojem. Kasneje, ko je oče ostal sam, moški na kmetiji, je bil za nekaj let primoran vstopiti kot kooperant tudi v zadrugo. Zato smo se morali malo bolj preusmeriti v sadjarstvo, ker se je to dalo hitreje tržiti. Sadje smo tako vozili nam najbliže na Reko, dlje pa v Ljubljano.

PLAYBOY: Kar daleč.

SIMČIČ: Ja, ker Brda so po drugi vojni ostala zaprt žep. Prej so bili trgi za prodajo sadja in vina Gorica, Trst, Videm in naprej, poleg tega pa so ljudje tja hodili v šole in na univerze. Pa železnica je bila. Poglejte, za tem hribom je Cormons, Krmin po slovensko, pet kilometrov daleč. V tistih časih, po prvi svetovni vojni, so z vlakom prodajali vino in sadje v Benetke in na Dunaj. Brda so absolutno gravitirala tja. Potem je meja po drugi svetovni vojni Brda naenkrat zaprla, sploh na začetku železne zavese. Mi in vsi drugi, ki smo bili dvolastniki, smo sicer lahko hodili delat čez, sicer je bila pa meja dokaj hermetično zapahnjena. Takrat je iz Brd odšlo ogromno ljudi, saj tukaj predvsem za mlade ni bilo prihodnosti. Nova Gorica se je šele začela graditi in ni bila še nič, Ljubljana pa je bila logistično daleč. Ni bilo železnice, avtobusna povezava je bila slaba. Do Nove Gorice smo morali gor čez Vrhovje, nato na Plave in po soški dolini, kar je bilo 30 kilometrov daleč. Torej sta bili takrat za Brice prvi mesti Ljubljana in Reka. Tako da je bil tisti čas res najtežji. Obdobje, ko je na kmetiji delal moj oče, je bilo najslabše. Našo družino je reševalo to, da smo imeli vinograde tudi v Italiji, kjer smo prodajali tisto, kar smo tam pridelali. Pa v Ljubljano smo prodajali odprta vina. Jaz sem bil že tretja generacija, ki je vozila naše vino v iste gostilne – na primer h Gorjancu in k Pečnikarju v Šentjakob. Takrat pa je tudi sistem že malo popuščal in smo se počasi preusmerjali iz sadjarstva v vinogradništvo.

PLAYBOY: Takrat ste svoje vino začeli stekleničiti.

SIMČIČ: Moja prva polnitev je bila v letu 1988, še v Jugoslaviji. Tudi takrat ni bilo lahko, saj režim ni bil naklonjen ne malim



PLAYBOYEV INTERVJU

vinogradnikom ne zasebnikom, tako da se je razcvet začel v devetdesetih letih.

PLAYBOY: Kaj vas je takrat, ko ste konec osemdesetih začeli stekleničiti, ločilo od številnih drugih proizvajalcev vin? Takrat, ko se je začela vzpostavljati slovenska scena zasebnih vinarjev.

SIMČIČ: Mene in še par kolegov iz Brd je od drugih ločil popolnoma drugačen pristop. Že takrat smo gledali na Zahod, ker so bili bolj razviti. Saj ne, da so bili tam kaj bolj pridni, so pa imeli boljše razmere, dostop do tehnologije, informacij, trgov. Saj

vidite, tukaj smo oddaljeni 200 metrov od meje in na oni strani imamo vinograde, kamor smo hodili, in tako smo si tam ogledali, kako v naši panogi delajo sosedje.

PLAYBOY: Mladi Brici ste se povezali v združenje Brajda. Vi, Stojan Ščurek, Elvis Bužinel, Darjo Kren, Marko Skočaj - Dolfo in Dušan Kristančič. Nabavili ste celo skupno polnilnico. Kako je to funkcioniralo, koliko časa?

SIMČIČ: To je funkcioniralo kar nekaj let. Ni šlo samo za polnilnico, s povečevanjem proizvodnje je bilo treba zgraditi tudi primernejše kleti, vzpostaviti tehnologijo, saj smo prešli z odprtega na stekleničeno vino. Vsak od nas bi si lahko kupil polavtomatsko polnilnico, a ne bi imeli tako kakovostnega polnjenja, porabili pa bi isto denarja. Razmišljali smo zelo racionalno. Takrat je to stalo, kot bi danes 150 tisoč evrov, nas pa je bilo šest. Kaj pa je botrovalo temu, da smo prišli ob bok ali pa celo prehiteli nekatere naše kolege na drugi strani meje, ki so sigurno imeli prednost? Tista želja, ko veš, da imaš

znanje, izkušnje pri predelavi, da poznaš tradicijo, veš, da imaš odlično geografsko lego z ugodno klimo in vrhunsko zemljo, tvoje vino pa je na trgu manj vredno, ker si pač iz Jugoslavije. Potem to tli v tebi. Nimaš pa možnosti prodajati ven. Jugoslavija ni bila zaprta za ljudi, ljudje so lahko potovali, zaprta je bila za posel. Vse je bilo kontrolirano, uvoz in izvoz. Če si hotel uvoziti tehnologijo, ki je tukaj ni bilo, si za to potreboval dovoljenje. Rekli so, da gre za standarde, neke normative, ki jih določa Beograd. Ma to je



bila ena kamuflaža, šlo je za politično odločitev, ali si dober za državo ali ne. In če nisi bil v državnih spregah, v kmetijstvu so bile to zadruge, si bil že nezaželen, bil si kot črna ovca.

PLAYBOY: Kako pa je bilo potem z vašo polnilnico?

SIMČIČ: Ja, še leta 1989 je nismo mogli pripeljati. Direktor carine nam je šel takrat res na roko. Spoštoval je naša vina in se poznal z nekaterimi od naših očetov. Polnilnica je bila takrat v skladu z najnovejšimi evropskimi standardi, v uradnem odgovoru pa je bilo zapisano, da standardov ne izpolnjuje. In vsi smo vedeli, koliko je ura. Na koncu se je ta ista polnilnica

uvozila v Krško na ime neke zadruge, in sicer kot polnilnica za mleko. Takrat za zadrugo nihče ni gledal ne standardov ne nič drugega. In tako je prišla v Ljubljano, kjer so jo ocarinili, nato pa nikoli ni šla v Krško. Mi pa smo jo kasneje od te zadruge odkupili skupaj z davkom in carino, torej je bilo vse legalno. Pomislite, samo naslov za uvoz je moral biti drug, sicer ne bi šlo skozi. Potem se pa spomnim špijonov, ki so jih imeli povsod. Prva polnitev je bila ravno tukaj pri nas, pa so od daleč špegali, kako da so pa oni dobili to polnilnico.

PLAYBOY: A vi se jim niste dali?

SIMČIČ: Tako je, mi se temu nismo vdali, sledili smo svoji viziji, šli smo naprej. In ključno je, da smo imeli sveže ideje. In predvsem, ko smo prišli na trg, je imelo naše vino drug standard. Vedeli smo, da se ne moremo tega iti napol. Prvič, kakovost smo dvignili in je bila očitna razlika v primerjavi z vini iz zadrug. Drugič, dizajn, oprema steklenic in kar-

tonov so bili drugačni. Etikete smo tiskali v Italiji, od tam smo uvažali steklenice. Skratka, ko smo z vinom prišli na trg, je bilo to nekaj drugečnega. Zelo abstraktno, alternativno. Če pogledate samo etiketo iz teh časov, sem se s črno-belo etiketo šel minimalizem [vstane in na mizo prinese dve steklenici iz tistega časa]. Prej so bile na etiketi hiše, grozd, trta ... Mi smo si dovolili biti drzni.

PLAYBOY: Prebral sem, da sta z Alešem Kristančičem iz Movie peljala v Francijo Staneta Kirna, takrat zelo znanega gostinca, Svetozarja Raspopovića iz Asa in še nekaj gostincev, da so videli, kako delajo v tujini, kakšne kozarce imajo, kako stre-

PLAYBOYEV INTERVJU

žejo in dekantirajo vino ... Poleg tega sta z Alešem dala v Rogaško Slatino izdelati posebno serijo kozarcev.

SIMČIČ: To je bilo kmalu zatem, leta 1991, 1992. Z Alešem sva vedela, kako se strežejo taka vina, kako lahko vino še bolje pride do potrošnika, do pivca. Da sta za to pomembna tudi kozarec in način strežbe. Sploh za vina, ki smo jih začeli pridelovati. Da je treba določena vina dekantirati in da mora biti volumen kozarca večji. Tega pri nas ni bilo in to nas je močno motilo. Navsezadnje ti narediš vse, na koncu pa, če vino ni pravilno servirano in če je v nepravih kozarcih, tisti, ki to vino uživa, vsega tega lepega, kar ima vino v sebi, ne občuti. Zato je zelo pomembno, da so vina primerne postrežena, tako glede temperature kot oblike kozarca. In seveda, da se vina pravilno hranijo. Te kulture za takšne detajle takrat v Sloveniji in tudi še prej v Jugoslaviji ni bilo. Tem stvarim niso posvečali pretirane pozornosti. Pomembno je bilo samo, ali je vino belo, rdeče, staro, mlado, suho, sladko. Tako smo bili zraven skrbi za razvoj svoje panoge primorani pomagati tudi gostinstvu. Se pravi, pridobiti somišljenike, da je nivo lahko šel navzgor tudi v restavracijah. Tako smo te ljudi navdušili. Ni pa dovolj, da jim samo govoriš, sami se morajo prepričati. Oba gostinca sta kaj hitro svoje znanje prenesla svojim gostom. In vsakič ko greš na boljše, greš težko nazaj. Sčasoma so sami gostje, ko je bilo na nekaterih lokacijah že mogoče dobiti vino postreženo v pravih kozarcih, drugje dejali, da vina ne bodo več pili iz neprimerne kozarca.

PLAYBOY: Zato sta razvila svojo serijo kozarcev.

SIMČIČ: Tako je. Ker takrat ni bilo lahko kupiti vinskih kozarcev vodilnih firm Riedel, ki sem jih sam že imel doma, ali pa Spiegelau. Cena takrat ni bila takšna, da bi si jih gostilne lahko na veliko privoščile. V rogaški steklarski šoli smo poznali direktorja, ki je bil ljubitelj vina, in on je omogočil, da smo razvoj delno financirali

mi, delno pa so oni to imeli za svoje šolanje. Nastala je serija vinskih kozarcev Medana, ki je bila potem še 20 ali več let eden njihovih najuspešnejših prodajnih artiklov. Naredili smo šest ročno pihanih kristalnih kozarcev: za belo sveže vino, velikega za belo vino, za sveže rdeče in zrelo rdeče, za sladko vino in za penino. Riedlovih kozarcev seveda nismo kar skopirali, smo jih pa prilagodili in cena je bila v primerjavi z njimi ugodna. In potem so pri Riedlu seveda videli,



kje se to dela, in Rogaška še danes dela za Riedel zahtevnejše stvari.

PLAYBOY: Ko že govoriva o dvigu gostinstva, ne morem mimo Ane Roš, ki je spomladi predala žezlo najboljši kuharice na svetu, nekako sočasno, 17. marca, pa je priznani italijanski somelje Luca Gardini v La Gazzetti dello Sport, v kateri od leta 2012 objavlja lestvico najboljših vin na svetu, vaše vino rebulo Opoka 2016 razglasil za najboljši na svetu.

SIMČIČ: La Gazzetta dello Sport kot medij od njega odkupi prvo ekskluzivno objavo, še preden on to naslednji dan objavi na svoji spletni strani. La Gazzeta

ima sicer dve njegovi objavi na leto, enkrat samo 50 italijanskih vin in enkrat 50 top svetovnih. Sicer pa Gardini to dela neodvisno s svojo ekipo.

PLAYBOY: Ob tem ste dejali, da ste »s tem vinom dokazali, da je lahko rebula, naša avtohtona sorta, tako dobra ali še boljša kot mednarodno uveljavljene, recimo chardonnay in sauvignon«, predvsem pa, da »rebula tako vrhunske rezultate daje samo tu, v Brdih, in nikjer drugje«.

SIMČIČ: Absolutno. Vse te lokalne sorte, kakor je rebula, ne dajejo rezultatov na drugih mikrolokacijah, saj so pomembni zemlja, konfiguracija in mikroklima. Se ne pustijo, če lahko tako rečem, nimajo teh karakteristik predvsem zato, ker se z njimi nihče ni ukvarjal v celotnem zgodovinskem razvoju. Ker trta, kakršna je nastala tukaj, je takšna ostala tudi danes. Vse druge sorte, te svetovne, ki jih poznamo, pa so v njihovi zgodovini klonirali, jih modificirali ter prilagajali za različna okolja. Pa tudi za to, da dajo več sladkorja, več ekstrakta, grozd pomanjšajo ipd. Vse sorte, od primarnega chardonnaya in caberneta, se je v tej zgodovini spremenilo in zato tudi so prilagodljive. So poizkusili tudi z rebulo, da bi jo prilagodili, a so se zelo opekli. Predvsem so pričakovali kakovost, kot jo poznajo tukaj v Brdih, naj bo na slovenski ali italijanski strani, pa je niso dobili. Ker rebula ni niti za vsako lego v Brdih.

PLAYBOY: Ste rebulo poskusili drugje?

SIMČIČ: Pil sem rebulo, pridelano v Kaliforniji, v Napa Valley in Sonoma Valley, ter tisto, pridelano v Toskani. V Sloveniji je lahko najdete še nekaj v Vipavski dolini in kakšna malenkost je še na Krasu. V zadnjih letih to sorto zaradi vse večje popularnosti na trgu in zaradi njene izjemne kakovosti, kot jo poznajo iz Brd, na veliko sadijo v celotni italijanski vinorodni regiji Friuli [Furlaniji]. To je velik vinorodni okoliš z drugačno zemljo in klimo od naše. Tradicionalno se je ta sorta gojila na gričevnatem območju Brd tako na slovenski kot na italijanski strani



PLAYBOYEV INTERVJU

in nekaj malega v Collio Orientali. V ostalih vinorodnih okoliših, predvsem v ravninskih, rebula ne more nikoli dajati kakovosti, kakršno poznamo v Brdih.

Te rigorozne, primarne sorte, kot je rebula, imajo zato drugje, na drugi zemlji, veliko bujnejšo rast. Tukaj pri nas pa se mora trta močno boriti, saj nima ne globoke rodovitne zemlje ne namakanja. Ima samo strmine in revno zemljo, po briško opoko, ki ji daje ta svojstveni pečat in to izjemno kakovost. Rodnost, ki jo trta doseže v ravninskih legah, 25 ton na hektar, je pri nas v Brdih bistveno nižja.

PLAYBOY: Kolikšna je pri vas?

SIMČIČ: Povprečna rodnost rebule je v Brdih nekje od 8 do 10 ton na hektar. Pri tej dobri rebuli iz starega vinograda, ki ga danes imenujemo Medana – Jama Cru, pridelamo največ štiri do pet ton na hektar. To da približno 3500 litrov vina letno. To so velike razlike. Kako naj ima potem tisto vino, katerega grozdje prihaja iz vinogradov z namakalnimi sistemi in uporabo umetnih gnojil in je povprečna pridelava 15 tisoč ali 18 tisoč litrov vina na hektar, enak okus kot naše vino? To je nemogoče. To je zelo podobno kakor pri kokoši na farmi, ki je pod lučjo, se ne premika, da ne bi porabila kakšne kalorije, pa vsekoli ima preveč hrane in pijače, je pod lučmi, uravnavajo ji temperaturo, in kokoši, ki se na kmetiji svobodno pase in je žuželke, doda se ji samo malo zelenjave in še malo koruze. Res pa potrebuje za želeni prirastek eno leto, prva pa mora to na primer ustvariti v enem mesecu. Posledično je razlika v kakovosti očitna. Zelo podobno je v vinogradu in tukaj se ni kaj slepiti in se ne da popolnoma nič prikriti. Lahko to skušaš z marketinškimi zgodbicami, samo na koncu je pivec tisti, ki odloči. S tem da izobraženi pivec to zna videti. Kdor pa vino samo pije, mu bo tisto drugo vino mogoče še všeč, ker je z vsemi dodatki bolj slastno, bolj aromatično. Samo kaj ima pa v sebi, je pa vprašanje za zdravje ...

PLAYBOY: Gardini vam je podelil 99 od 100 možnih točk. Po objavi ste rekli, da je vaš cilj zdaj doseči vseh 100 točk.

SIMČIČ: [smeh] Vina so že dobila 100 točk, med njimi pa v vsej zgodovini ni veliko belih, to je treba vedeti. Stotice so po navadi rezervirane predvsem za najpomembnejše svetovne vinske regije z rdečimi vini in šampanjci. Jaz delam tako

bela kot rdeča vina in sigurno smo bolj prepoznavni po belih. Vedno pa strmim k popolnemu vinu. Sem pa vedel, da bolj ko bojo moja vina precizna, bolj ko bojo ekstremna, bolj bom zanje potreboval zrel vinski trg.

PLAYBOY: Kako pa vam je uspelo priti do takšnega trga?

SIMČIČ: Tako, da sem se tega kaj kmalu zavedal in sem pričel obiskovati tuje trge, tudi v času, ko to še ni bilo nujno potrebno in bi lahko prodajal samo še v regiji – Sloveniji, Hrvaški, Srbiji, Italiji in Avstriji. Zavedal sem se, da bo ta trg za višjo kakovost postal premajhen in da moram priti na trge, kjer imajo visoko razvito vinsko kulturo. V London, Francijo, Švico, Avstrijo, Nemčijo, zdaj v zadnjem času tudi v Skandinavijo. Pa na Japonsko, v ZDA, predvsem v New York in Kalifornijo.

PLAYBOY: Vaša vina imajo tudi v restavracijah z Michelinovimi zvezdicami.

SIMČIČ: Ogromno je teh restavracij.

PLAYBOY: Katera od njih vam je pa najbolj pri srcu?

SIMČIČ: Ena je pa res. Že dolga leta je velik kupec naših vin kultni The Fat Duck v Angliji, malo ven iz Londona, ki ima tri Michelinove zvezdice. Lastnik je chef Heston Blumenthal. Drugo restavracijo, Dinner, ima v londonskem hotelu Mandarin Oriental Hyde Park, ki pa je trenutno zaradi junijskega požara zaprt, tretjo, prav tako Dinner, ima v Sydneyju. V vseh so naša vina že več kot 10 let in sem na njegovi vinski karti eden od zelo zastopanih. Eden od krožnikov, ki ga nikoli ne menjajo, je foie gras in zraven večkrat priporoči Leonarda. Seveda pa k drugim jedem priporoča tudi druga moja vina, predvsem iz linije Opoka, to so rebula, sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir in merlot.

PLAYBOY: Tukaj moram v kontekstu vašega svetovnega uspeha navesti zanimivo izjavo. Lansko pomlad so vas obiskali iz priznanega hrvaškega spletnega portala Kult plave kamenice in za vas dejali, da ste »prvi in edini vinar s tega območja, ki ga lahko primerjajo z najboljšimi vinarji na svetu«, in dodali, da jim je Ilica Matošević, istrski vinar, dejal: »Ma to je povsem normalno, tako kot je on tudi povsem nor. Seveda v pozitivnem pomenu te besede. Morda nikoli nisem spoznal nobenega vinarja, ki je tako fana-tičen glede svojega grozdja in svojih vin,

kot je Marjan.« Zelo pogosto poudarjate preciznost in še enkrat preciznost, od trte do kleti in same postrežbe.

SIMČIČ: Tako je. Po eni strani moraš biti v idejah malo zasanjan in imeti malo filozofskega pristopa, po drugi strani pa to ni dovolj. Dodatno moraš biti precizen skoraj kot kirurg, da prideš do najboljšega. Gre za spletnje vsega skupaj, a pri meni to v osnovi vsebuje tradicijo. Se pravi, da sem spoznal, kaj so tradicionalne metode. Potem pa je treba v detajle, ki jih moraš vse obvladati. In biti moraš v tajmingu, pravočasen, ko kaj potrebuje trta, ko kaj potrebuje vino. V vsem tem procesu je ogromno stvari, ki jih lahko zelo malo zgrešiš in na koncu še vedno bo. Manj pa ko stvari zgrešiš in natančneje ko jih narediš in bolj ob pravem času, bolj se lahko približaš popolnosti, o kateri govorim in ki jo svetovni kritiški kalibri prepoznajo. Že jeseni in pozimi, ko delamo v vinogradu s komposti in zračimo zemljo, ter nato od spomladi dalje, ko začne trta odganjati, gremo od lege do lege. Za vsak letnik si vodim zapise padavin, sonca, načina dela, organoleptične opise letnika ... Moraš imeti primerjavo za nazaj. V petek [pogovarjala sva se tri dni pozneje, v ponedeljek] je bila moja trideseta trgatev, za nazaj pa jih imam ogromno od mojega očeta. Moj tata je bil še leta 2016 skupaj z mano v vinogradu, skupaj pa sva delala 28 let.

PLAYBOY: Z vami je delal do zadnjega, kajne.

SIMČIČ: Do zadnjega. Vse do tri mesece pred smrtjo spomladi 2017 je bil zelo aktivno vpet v delo. Še februarja je rezal trte.

PLAYBOY: Koliko ste bili stari, ko vam je prepustil kmetijo?

SIMČIČ: Ko jo je prepisal name, sem jih imel 39. Takrat je veljalo še tisto, da si mlad prevzemnik. Ma meni jo je prepustil pri mojih dvajsetih! Prepustil mi je kreativnost, kar je najbolj ključno, da sem vino lahko delal po svoje. Pa prepustil mi je tudi, kako se reče, žiroračun. Ko dobiš tako odgovornost, si potem kot mlad nekako skoraj prisiljen, da ne zgrešiš. Sigurno mi je tata vse prepustil, ni se vmešaval. Lahko sva imela kakšne medgeneracijske debate, kakšni pogledi so morali biti drugačni, samo je na koncu vedno popustil, ni me oviral. No, brzdal me je gotovo toliko, kolikor je bilo to



PLAYBOYEV INTERVJU

potrebno, saj ko si mlad, si lahko včasih pri kakšnih odločitvah prehiter. Poglejte, da mi je tistega leta dopustil narediti takšno črno-belo etiketo, kakršna je tukaj pred nama! So mu drugi tudi kaj rekli, kaj pa je to, to ni vino, to je abstrakcija. Samo ni se dal. Bil je toliko inteligenčen, da je to znal sprejeti in se je marsikaterim opazkam svojih kolegov in tudi mlajših samo nasmehnil. Verjel je vame. Jaz pa sem moral s takšnimi odločitvami malo hitreje dozoreti. Ko sem nekaj prevzel nase, sem vedel, da moram to speljati do konca. Ker drugače je vprašanje, ali bo še druga priložnost.

PLAYBOY: S sosedom Alešem Kristančičem se najbrž poznata od otroštva?

SIMČIČ: Ja, že od otroštva, sva prijatelja.

PLAYBOY: Je pa on bil prvi vinski zvezdnik Brd.

SIMČIČ: Seveda. On je dve leti starejši in tudi stekleničiti je začel prej, posledično je bil prej na trgu kot blagovna znamka. Kasneje sva si trg v Sloveniji nekako razdelila, v tujini pa sva večkrat nastopala tudi skupaj.

PLAYBOY: Pred leti sem ga na nekem večernem sprejemu, kjer so točili njegova vina, doživel kot pravega šovmena v dobrem pomenu te besede. Sočno je pripovedoval, da ga je bilo užitek poslušati.

SIMČIČ: Vem, vedno je izjemno zanimiv. Sploh takrat, ko je delo dopuščalo več časa, smo se intenzivneje družili. Veste, tukaj na Ceglem in v Medani smo ljudje med sabo zelo povezani, velikokrat smo sodelovali skupaj. A še vedno smo bili zdrava konkurenca, ki nas je gnala naprej ... Tudi z mojim bratrancem Ščurkom, pa z Markom Skočajem. Poudarjam, da je to zdrava konkurenca, ne pa, da bi drugemu želeli slabo, prav nasprotno. Takrat smo imeli in imamo še danes v določenih državah skupne zastopnike. Ko si enkrat v elitnem butiku, postane svet majhen.

PLAYBOY: Danes zjutraj sva s fotografom prišla v Brda bolj zgodaj in sva se ustavila spodaj pri Bužinelu, da bi popila kavo, a so bili zaprti. Rekla sva, da sva sicer namenjena k vam, a da sva prezgodnja, pa nama je gospa naredila res odlični kavi, in to zastonj. Bilo je čutiti, da imate dobre odnose.

SIMČIČ: Kar se tiče tega, je pri nas v Brdih prevladala pozitivnost. Poglejte, Brda so danes zaradi nas vinarjev postala tudi zanimiva vinsko-turistična destinacija.

PLAYBOY: Blizu je čudovita Vila Vipolže.

SIMČIČ: Pa grad Gredič.

PLAYBOY: Z Gredičem sodelujete?

SIMČIČ: Lepo sodelujemo. Na začetku sem bil tudi partner. Najprej ga je italijanski sklad ponudil meni. Sklad ga je kupil od nekega Nemca, zaljubljenega v Brda, ki je Gredič kupil skoraj kot ruševino in mu obnovil samo streho, da stavba ne bi propadala. Skratka, prišli so z idejo, da me prepričajo, naj ga vzamem sam ali z Alešem, da ne bo prišel v roke komu, ki bi iz njega naredil samo vilo zase. Saj je stavba kot nalašč za butični hotel in restavracijo. Takoj sem bil jasen, da me druge dejavnosti ne zanimajo, lahko pa pomagam. Pomagal sem poiskati investitorja, prejšnjega lastnika, ki je ta dvorec resnično kakovostno in z okusom uredil. Takrat je bil zraven še Tomaž Kavčič, da je poskrbel za zagon restavracije, jaz pa za klet in vinoteko. Mislim pa, da je Gredič zdaj zaživel na pravi način, ker je dobil domačega gospodarja, ki ima res smisel za to.

PLAYBOY: Tudi kuhinjo imajo odlično, vrhunsko.

SIMČIČ: Ja, imajo vrhunskega mladega chefa, ki je bil prej zunaj po Michelinovih restavracijah. Celotna ekipa je prava in mislim, da je ta elitna gastronomska točka z lepo vinoteko in bogato vinsko karto ponos Brd.

PLAYBOY: V najlepši renesančni vili v Sloveniji, v Vili Vipolže, ste imeli pa mednarodno predstavitev rebule, poimenovano *Brda, home of rebula*, in prišli so tudi svetovno znani novinarji in someljeji.

SIMČIČ: To smo izvedli že drugo leto zapored. Gre za idejo, da vzpostavimo komunikacijo s strokovnimi mediji, novinarji in someljeji, da jim približamo zgodbo o rebuli. Lani je sama predstavitev temeljila bolj na zgodovini in tradiciji, letos bolj na večplastnosti sorte in vina, geografskem položaju in mikroklimi ter sestavi zemlje. Vse skupaj je pomemben pokazatelj, zakaj je briška rebula kot vino tako drugačna kot kje drugje.

PLAYBOY: Kako vam je uspelo pridobiti svetovno znana imena?

SIMČIČ: Z izvirnim in dovršenim projektom o rebuli, v katerem sodelujejo tako vinarji z slovenske kot italijanske strani Brd. Za najiminitnejše vinske kritike in pisce pa je bilo osebno poznanstvo in

povabilo odločilno. Lahko se pohvalim, da smo jih navdušili že v drugo.

PLAYBOY: Kam pa vi hodite?

SIMČIČ: Najpomembnejši profesionalni sejem je v Düsseldorfu. Za nas je pomembna še Verona, kamor pride tudi ves vinski svet. Tam so sicer predvsem italijanska vina, a za nas je italijanski trg najpomembnejši. Zraven tega je ta trg, kar se tiče gastronomije, ogledalo za velik del sveta. Pomemben je tudi sejem v Bordeauxu, ki je vsaki dve leti, Vinexpo. To so trije sejmi za profesionalce. Pa zadnji dve leti hodim tudi na Kitajsko. Potem je še nekaj festivalov, kot je v Meranu, ki je bolj izbran, tja prideš samo s povabilom.

PLAYBOY: Ste v Meranu navzoči, dobite vabilo?

SIMČIČ: Ja, že 19 let od 22, kolikor festival obstaja.

PLAYBOY: Koliko je pa pomembna angleška revija Decanter?

SIMČIČ: Je prva po razširjenosti, saj pokriva Evropo in ostali svet, se pravi Avstralijo in Novo Zelandijo, Južno Afriko in Ameriko. Skratka, pokriva ves svet in mislim, da ima z največjo vidnostjo največji vpliv na končne potrošnike. Potem je še Wine Spectator, ki je v Ameriki sigurno prvi vinski medij, zelo ga upošteva tudi Azija, pa tudi Srednja in Južna Amerika. Ni pa tako močen, kot je Decanter, v Evropi. Ko sem že dejal v preteklosti, je Decanter absolutna referenca, je institucija, ki pri prodaji nekaj pomeni.

PLAYBOY: Na londonskem ocenjevanju Decanter World Wine Awards (DWWA) ste prvo nagrado dobili leta 2004, bron za Teodor rdeče reserve 1999 in srebro za sladko vino Leonardo 2000. Leta 2006 pa ste za sladkega Leonarda 2002 dobili zlato medaljo. In še veliko drugih ...

SIMČIČ: ... pa za leto 2015 je Leonarda 2009 Steven Spurrier, eden svetovno najbolj znanih svetovnih kritikov, svetovna avtoriteta, izbral med najboljših pet vin v vsem letu, letos pa smo za Leonarda 2011 na DWWA prejeli zlato odličje. V januarski številki Decanterja pa je rebula Opoka 2013 pristala na 24. mestu med 75 'best buy' vini na svetu [*Marjan Simčič* pa med drugimi svetovnimi imeni zelo vidno piše na sami naslovnici].

PLAYBOY: Vrhunec pa je zagotovo rebula Opoka 2016, letos razglašena za najboljšo vino na svetu. Kolikšna je njena cena?



PLAYBOYEV INTERVJU

SIMČIČ: Petdeset evrov.

PLAYBOY: Se jo sploh še da dobiti ali je 4000 steklenic razprodanih?

SIMČIČ: Razprodana bi lahko bila tudi desetkratna količina. Najprej sem to vino razdelil med naše zveste kupce. Se pravi vsakemu uvozniku količino glede na njegovo povpraševanje in tudi glede na njegovo prodajo tega vina v preteklosti ter seveda glede na prodajo tudi drugih naših vin. Eni so tako dobili 18 steklenic, drugi 600. Določeno količino sem pa zadržal doma. Nisem šel na to, kdo da več. Smo pa 300 steklenic prodali v enem dnevu prek mojega poslovnega partnerja in prijatelja Gašperja Čarmana na eVino.si, in sicer prvič po principu En Primeur.

In tisti, ki so takrat vplačali, so dobili za 15 odstotkov boljšo ceno. To smo izvedli junija, ko vino sploh še ni bilo na trgu.

PLAYBOY: Zlatega Leonarda se še dobi?

SIMČIČ: Kakšno steklenico še.

PLAYBOY: Mogoče pri vašem sinu, ki jih je od vas prejel 100 za 18. rojstni dan?

SIMČIČ: A tistega iz leta 1997? Tega jaz nimam več, on pa ima še kakšno stekleničko za prodat.

PLAYBOY: Je pa zelo lepo, da ste jih že takrat dali 100 na stran.

SIMČIČ: To je bila moja želja, da mu dam vino, ki bo po 18 letih v top kondiciji.

PLAYBOY: Pa je?

SIMČIČ: Je, je.

PLAYBOY: Imava pa tukaj na mizi poleg rebule steklenico, na kateri je etiketa za tokaj, ki je za rebulo druga vinska sorta med belimi vini v Goriških brdih. Katero ime pa zdaj vi uporabljate zanj, potem ko sta se zaradi zahtev Madžarske, ki je vinsko sorto tokaj zaščitila kot vino s poreklom, morali odpovedati tako Slovenija kot Italija ter ga preimenovati. Briški vinogradniki ste mu najprej namesto prepovedanega imena dali ime točaj in nato sauvignonasse, nato pa ste ga leta 2013 preimenovali v jakot.

SIMČIČ: Uporabljam sauvignonasse.

Veliko pa jih uporablja ime jakot, tudi Radikon na italijanski strani. A to je fantazijsko ime. Italijani pa imajo tudi friulano. Ta sorta ima tukaj tradicijo in je svojstvena ter na nasprotni legi, kakor je rebula. Tam, kjer je najboljša lega za rebulo, ni dobra za tokaj.

PLAYBOY: Ste z izgubo imena tokaj kaj izgubili?

SIMČIČ: Veliko. To sorto seveda imam. Zdaj imam samo tokaj za klasično, osnovno linijo, uporabljam pa ga tudi za zvrst Teodor, z novim projektom pa grem v eno resno vino. Od svaka sem namreč prevzel vinograd s 85 let starimi trtami tokaja in

vsake toliko kakšno. Jaz imam 17 etiket in vsa med njimi so vsako leto na visokem nivoju in vmes ne izgubljajo stila, kontinuitete. Normalno je, da se lahko letnik z majhnimi detajli razlikuje, kar je tudi prav in je zaželeno, saj je to značilnost tistega letnika. Ni pa zaželeno, da spreminjaš stil, predvsem pa ne sme padati kakovost. Ker eno je karakteristika letnika, drugo je pa kakovost. Kakovost je, to si zapomnite, merljiva. Če je treba, vino tudi deklasiramo. Določenih vin kakšnega letnika tako nimamo v Opoki, ker smo ga iz nje deklasirali v selekcijo ali pa celo v klasično linijo, če je treba

zaradi, na primer, vremenskih razmer tistega leta.

PLAYBOY: Kako pa vi preganjate bolezni, kadar je, na primer, preveč moče?

SIMČIČ: Če v vinogradih nimaš intenzivne rasti, se pravi, če nimaš gnojenih vinogradov, ki veliko producirajo, so trte že zato odpornejše proti vsemu temu. In lupina je debelejša. Potem je odvisno od lege, ali voda odteka ali se zadržuje. Pa vinograde je treba ročno čistiti. Mi drugi grozd že takoj po cvetenju odstranimo, tako da se dva ne dotikata, si ne prekrivata svetlobe, zmanjšujeta zrač-

nosti. Vse to so preventivni ukrepi, ki jih moraš izvajati, ne glede na to, kakšno bo vreme. Tako da lahko računaš na to, da lahko pride v določeni fazi rasti tudi vreme, na katero ne moreš vplivati. Če pa pride toča ali ekstremno dolgo deževje, takrat pa ti niti te stvari ne pomagajo in veš, da tako kakovostno, kot imaš postavljene standarde, ne moreš narediti in takrat moraš pač deklasirati.

Moja glavna ideja, ki je tudi prinesla te uspehe, je, da narediš kakovostno vino, ki je avtentično, ne pa internacionalno poenotenega okusa. Vino, ki ima svoje lastne karakteristike grozdja, zemlje, mikroklima ter je zato drugačno od drugih vin. In to so tista vina, ki imajo velik pečat z avtorskim podpisom tistega,

Eno je karakteristika letnika, drugo je pa kakovost. Kakovost je, to si zapomnite, merljiva.

z letošnjim letnikom to vino že delam, tako da bom čez dve leti na trgu s svojim najvišjim razredom.

PLAYBOY: Po mnenju hrvaških okuševalcev se prav vaša bazna linija lahko primerja z osnovnimi vini klasičnih burgundskih hiš, kot sta Leroy in Leflaive, ter da to loči Simčiča od skoraj vseh slovenskih in hrvaških vinarjev ter tudi od velike večine severnoitalijanskih vinarjev.

SIMČIČ: To so zame ravno tako resna vina in tudi njih lahko prodajam na najimenitnejša mesta.

PLAYBOY: Kako pa iz leta v leto vzdržujete konstantnost?

SIMČIČ: To je tisto najtežje. Že mnogim je uspelo narediti eno veliko vino ali pa



PLAYBOYEV INTERVJU

ki to celotno zgodbo kreira in vodi. To lahko narediš tudi s sortami, kot sta sivi pinot, chardonnay, ki jih poznajo po vsem svetu, denimo tudi z merlotom, da je torej drugačen od vseh ostalih merlotov na svetu, ker je pridelan v Brdih pri Marjanu Simčiču. To lahko zagotoviš samo s primerno lego, tako da ničesar ne dodajaš, ne uporabljaš, denimo selekcioniranih kvasovk. Da je vse avtentično. V večjih sistemih pa se, na primer, obira s strojem, ki pri obiranju vse posesa, od zrelih, zelenih do gnilih jagod, tudi žuželke in še kaj, kar gre potem na predelavo in hlajenje, čiščenje z encimi, čistili, da se pobere stran.

Toda pri tem gredo stran tudi naravne kvasovke.

PLAYBOY: Pri vas pa trgate ročno.

SIMČIČ: In ljudje to delajo z glavo. Pa pomembno je, da so vešči tega dela. Letos je bila zelo dobra letina, pride pa leto, ko moramo od grozda zavreči tudi večino jagod ali pa celo vse, če je bil poškodovan od toče. Nekateri imajo selekcijske mize, ampak pred tem se grozdje že dotika v zabojih.

Najboljša selekcija je zato takoj v vinogradu. Brez tega ni nič, treba je biti precizen v vsaki fazi, tudi na samem začetku.

PLAYBOY: Kaj pa

žveplo, ki je konzervans in vino ščiti pred oksidacijo, mikrobi? Glede njegove uporabe se mnenja vinarjev razlikujejo. Kako in koliko ga uporabljate vi – med predelavo grozdja in pozneje v času zorenja vin?

SIMČIČ: Žveplo je edina stvar, ki ga je treba uporabljati pri vinu in ga prinese že grozdje samo. Tudi če ne dodaš nič, je po fermentaciji prisotno. Mi uporabljamo žveplo, močljivo ali v prahu, v vinogradih kot zaščito proti oidiumu, ki je poleg peronosporne ključna bolezen v vinogradništvu. Uporabljali so ga že Rimljani in tudi vse generacij v naši družini. Žveplo se potem doda vinu, da ne oksidira, da se ne razvijejo kakšne bakterije. Če bi, na primer, naredili bakteriološko analizo kakšnega vina, ki se deklarira kot

vino brez dodanega žvepla, bi lahko ugotovili, da je veliko bolj sporno in tudi bolj zdravju škodljivo, kakor je vino, ki ima v sebi malo žvepla. Zakonodaja dovoljuje do 150 miligramov skupnega žvepla na liter, in če ga imaš od 30 do 50, to ne pomeni nič. Normalna vina na trgu ga imajo vsa prek 100, in če ti uspe s 30, se ti ves svet klanja, saj ni veliko vin s tako nizko vsebnostjo žvepla. Vedeti je treba, da obstajajo tudi drugi konzervansi, ki so lahko še veliko slabši od žvepla in jih uporabljajo v živilski industriji in tudi pri vinu. Pomembni so higiena, čisti prostori, tajming, da pri vsem čim manj

Najboljša selekcija je zato takoj v vinogradu. Brez tega ni nič, treba je biti precizen v vsaki fazi.

izgubljaš in da prideš s čim bolj čistim moštom do soda, da vre. Da imaš primerno temperaturo, da ni šokov. Vse to vpliva. Ko to imaš in obvladaš, potem ne potrebuješ skoraj nič. Mi damo vino šele malo pred stekleničenem proč od njegovih kvasovk, ker so te naravni konzervansi vina. Dokler so kvasovke žive, absorbirajo kisik. Če ga je preveč, je to smrt za vino, ker pride do oksidacije. In dokler imaš te kvasovke, ne potrebuješ drugih konzervansov. Moraš samo mešati, vino moraš vedno ohranjati v takšnem stanju, da se ne sesede in da spodaj ne nastane vinski kamen in se spodaj izolira. Da pač lebdi. Zato so zdaj tukaj od leta 2014 ta lesena, hrastova jajca in od leta 2015 betonska.

PLAYBOY: Torej je oblika soda pomembna?

SIMČIČ: Ja, pomembna je. Pa ne, da ti to naredi vino, se pa v jajcih zaradi gravitacije malo bolj samostojno vrti, ostalo pa moramo vse mešati.

PLAYBOY: Vino s podaljšano maceracijo ste delali že pred 15 leti, ko o teh vinih še niso govorili kot o oranžnih vinih.

SIMČIČ: Pred 16 leti, leta 2002. Pravimate, takrat takšnim vinom še niso rekli oranžna.

PLAYBOY: Kakšno pa imate mnenje o oranžnih vinih?

SIMČIČ: Spoštujem vsako dobro vino, oranžna mi samo terminološko niso všeč. Za mene je barva namreč jantarna in to

bi bil zanje precej boljši termin. Oranžno so si pač izmislili Američani. Za mene je oranžen pomarančni sok. Tudi pri najbolj maceriranih vinih je njihova barva še vedno zelo drugačena od njegove barve. Sicer pa sam delam vina s podaljšano maceracijo, tako da seveda nimam nič proti njim. Mora pa biti tudi to vino v kozarcu čisto. Ni treba, da je briljantno. Lahko ima usedlino tudi v steklenici, zato se ga kasneje tudi dekantira. Ko se pije, so me vedno učili, se pa pije čisto vino.

PLAYBOY: Dejali ste:

»Nočem pa se etablitirati kot oranžar, biodinamik ali karkoli, ker še vedno

delam klasična vina. Ko delam rebulo s podaljšano maceracijo, delam to zaradi kvalitete, ne pa ideje same. Zame je merilo samo kvaliteta.«

SIMČIČ: Absolutno. Ne maceriram zato, da bi se s tem kako etabliral, ampak to delam, ker vem, da bom vino s podaljšano maceracijo obogatil. Delal sem tudi s šestmesečno in sem videl, da je bilo to za moje grozdje preveč, in sem moral čakati veliko let, da se je to vino potem omehčalo. Tega pa časovno ne zdržiš, zato ker, prvič, ne moreš biti toliko let na trgu brez vina, drugič, kmetija ima svoje stroške in se mora vrteti. Mi imamo že tako nekje dva letnika in pol vseskozi na zalogi. In to je proces. Določena rdeča vina pridejo na trg šele po petih



PLAYBOYEV INTERVJU

letih, kakšna bela po dveh, pinot noir po dveh letih in pol, Opoka po treh letih in pol. Vse selekcije potrebujejo za to najmanj 18 do 30 mesecev. Se pravi, skoraj vse več kot dve leti. Samo klasična vina pridejo na trg po 10 mesecih, tako da je pri njih rotacija malo hitrejša. Tako počasnih obratov ni veliko, tudi v Franciji je to redko, morda imajo eno vino, ki ga držijo. Takšen počasen obrat je spet samo moja odločitev in izključno zaradi kakovosti, ker hočem, da ta vina dozori naravno brez vseh posegov in se potem sama stabilizirajo. Zato je proces tako dolg. Pri marsičem lahko pohitiš z določenimi posegi in potem, če kaj štrli, vzameš ven in nato s čim dopolniš. Kot že rečeno, je to industrijski pristop k vinu, s čimer pa vino izgubi avtentičnost. Zato je moja največja skrb pridelati kakovostno grozdje, nato pa je treba vinu dati njegov čas in mu zagotoviti primeren ambient, kjer lahko zori. Vam bom pokazal vso klet in boste videli,

da imam za ne veliko proizvodnjo 2000 kvadratnih metrov kleti. Še eno pa imam gor v Medani na domačiji, kjer zorijo steklenice.

PLAYBOY: Kaj pa prosti čas, ga kaj imate? Nogomet še kaj igrate?

SIMČIČ: Zelo zelo redko. Sem pa že trinajsto leto predsednik Nogometnega kluba Brda, ki je v drugi ligi. To mi je ventil, kontra ambient mojemu delu. Šport na splošno imam zelo rad. Nogomet sem nekoč aktivno igral, sin Leonardo pa ga je vse do letošnje pomladi pri 20 letih. A zaradi študija podjetništva in še dela doma ga je pustil.

PLAYBOY: Pa bo vinar?

SIMČIČ: Mislim, da ja. Je že kar malo vpet v to, saj naše življenje ni ločeno na privat in biznis, ampak je to povezano. Tako da je ves čas živel s tem. Pa seveda žena, ki je imela prej kot modna oblikovalka svojo kariero in jo je opustila. Del moje ekipe so še trije bratranci in pa svak. Sestra si vsako leto vzame dopust,

da pride pomagat na trgatev. Mama je tudi še aktivna, ne več v vinogradu, a še vedno skuha za fante. Po očetovem slovesu sem zelo vesel, da sem v ekipo pridobil svaka, ki je tudi zelo izkušen vinogradnik. Zaupanje in pa predvsem etika sta pri tem našem vinu najpomembnejša. Pri vseh delovnih procesih mora vsakdo sam nositi veliko odgovornost. Jaz vsem mojim močno zaupam, verjamem vanje in sem nekako povezan z vsemi njimi. Ker brez vse te povezanosti in harmonije tako uspešne, zelo kompleksne svetovne zgodbe, kot je zdaj, ne bi bilo. Zavedam se, da je zdaj, ko so postavili slovensko vino pred Toskano, Piemont, Burgundijo, Alzacijo, Bordeaux, to po eni strani lepo, po drugi pa je to velika odgovornost. Ogromno ljudi bi zdaj iskalo, če bi se dalo, dlako v jajcu. Sem pa s tem vinom vsem, ki so mogoče dvomili ali pa ne privoščili tako Sloveniji kakor meni, samo pokazal, da znamo. Zdaj je treba naprej. ■



KAVARNA IN RESTAVRACIJA PLATO

V sami srčiki Ljubljane vas kot oaza miru vabi kavarna in restavracija Plato ob vedno manj prometni aveniji Slovenske ceste na Ajdovščini 1. V njej se lahko sprostite in posladkate ob dobri kavi ali okrepcate z izvrstnim kosilom.

KRALJEVSKI ZAJTRK

Sestankujte malo drugače ali pa jutro preprosto začnite v dobri družbi ob hranljivem kraljevskem zajtrku? Lahko je samopostrežni ali pa serviran klasično. Od gratiniranega toasta, gratiniranih špinačnih jajč pa vmešanih s sezonskimi dodatki. Če pa zjutraj radi malo dlje poležite, si lahko privoščite vsak dan sveže pečen rogljiček mamljivega vonja in izvrstno kavo Illy, ki ju lahko vzamete s seboj. Kot tudi katerega od raznovrstno bogato obloženih sendvičev z domačim kruhom.

SLAŠČIČARNA

Hišne slaščičarke vsak dan poskrbijo za polno vitrino raznovrstnih dobrot. Torte

so takšne, kot bi jih vaša babica pripravila doma, domač sladoled pa se ponaša z okusi, ki jih ne najdete prav povsod.

RESTAVRACIJA

Skozi kavarno in slaščičarno Plato se po stopnicah vstopi v prijeten ambient restavracije z izvrstno kulinarično ponudbo sezonskih, svežih, lahkih in zdravih jedi z okusom po Sredozemlju. V ponudbi dnevnih kosil pa lahko velikokrat uživate v pristnih jedeh iz slovenske kuhinje – enolončnicah, pečenki, domačih štrukljih, hišnih njokih ... Priporočamo vam tudi poslovna kosila s štirihodnim ribjim, mesnim ali vegeta-

rijanskim menijem z vrhunsko postrežbo. Zelene jedi pripeljejo tudi k vam, catering pa izvajajo po predhodnem naročilu.

ČUDOVITA TERASA

V vseh letnih časih ponuja pogled na ljubljanski Nebočičnik in seveda vse dobrote iz restavracije, tako da je to idealen prostor za sprostitev tako v času kosila kot zvečer, ko je tako kot celotna restavracija izjemno primerna za zmenke, srečanja, rojstnodnevne zabave, praznovanja posebnih dogodkov ter različna poslovna druženja, kot so promocije, predstavitve in večerje.



AUDI E-TRON

PRESTIŽEN, NEMŠKI, ELEKTRIČEN

Izbira velikih, prestižnih električnih avtomobilov, sploh za tiste, ki prisegajo na nemške premijske znamke, je bila doslej borna.

Kaj borna, neobstoječa pravzaprav. Edini pravi električni SUV na trgu je bil Teslin model X – a ta ne ustreza ne pridevniku prestižen ne kvalifikaciji premijskega avtomobila. Pomanjkljiva kako-

vost izdelave in končna obdelava, slaba servisna

mreža. Stratosferski pospeški in veliko doseg sta te pomanjkljivosti deloma odtehtala, a le za tiste, ki so veliki ljubitelji naprednih tehnologij. Ljubitelji klasičnih premijskih avtomobilov so lahko le čakali.

No, sedaj so dočakali. Z e-tronom so pri Audiju zares zakorakali v električno mobilnost. Z njo so se daljši čas spogledovali s koncepti, ki so jih predstavljali zadnja leta, in z nekaj pred- in maloserijskimi avtomobili, zdaj gre pa zares. No, leta 2010 smo že sedeli za volanom audija R8 e-tron, ki je kasneje dobil svojo (zelo) maloserijsko izvedbo, in tudi v malem električnem A1 e-tronu, ki pa nikoli ni šel v serijsko proizvodnjo, zdaj pa smo ob

TEKST **DUŠAN LUKIČ**

obali sanfranciškega zaliva prvič sedli v prvi serijski električni audi. Takšen, ki ga bodo izdelovali v resnih količinah (okoli 200 na dan za začetek) in ki bo na ceste zapeljal v začetku naslednjega leta.

Novi električni križanec je dolg 4,901, širok 1,935 in visok 1,616 metra, medosna razdalja pa znaša 2,928 metra, s čimer sodi nekako ob bok audiju Q7 in tik pod novi Q8. Na visoki ravni so seveda tudi udobje, informativno-zabavni in asistenčni sistemi.

Zakaj smo na e-tron tako dolgo čakali? Kot je ob predstavitvi povedal predsednik uprave Bram Schot, Audijev slogan *Vorsprung Durch Technik* oziroma *Prednost je v tehniki* ne pomeni, da si prvi na trgu, temveč to, da si, ko prideš na trg, tudi najboljši. In vsaj glede na doslej videno in slišano jim je to popolnoma uspelo.

Audijevi aerodinamiki so se krepko potrudili, da so čim bolj zmanjšali zračni



upor, pri čemer so posegli po bolj, pa tudi manj konvecionalnih metodah. Tako ima avtomobil aktivne lopute na vstopnikih za hladilni zrak zavor, zračno vzmetenje,





**OB OBALI SANFRANCIŠKEGA ZALIVA SMO PRVIČ
SEDLI V PRVI SERIJSKI ELEKTRIČNI AUDI.**



FOTO **AUDI**



AUDI E-TRON

ki oddaljenost povsem ravnega (po vzoru udrtnic na golf žogicah) polnega dna avtomobila od tal spreminja s hitrostjo, pa recimo tudi videokameri namesto zunanjih vzvratnih ogledal z OLED zasloni v vratih. Z vsem skupaj je inženirjem uspelo količnik zračnega upora zmanjšati na 0,28. Optimiziran je tudi zračni tok čez platišča, na katerih so 19-palčne gume dimenzije 255/55 z zelo majhnim kotalnim uporom. K izboljšanju zračnega toka pripomore tudi aluminijasta plošča pod dnom avtomobila, ki tudi ščiti pogonski sklop in visokonapetostno baterijo.

Ta je vgrajena pod potniško kabino, ima pa kapaciteto 95 kilovatnih ur, kar zadoštuje za doseg več kot 400 kilometrov v skladu s ciklusom WLTP. Tehta 699 kilogramov, celoten 'paket' je dolg 228, širok 163 in visok 34 centimetrov. Na hitrih polnilnih postajah se bo e-tron polnil z močjo do 150 kilovatov, kar pomeni, da se bo od prazne baterije pa do 80 odstotkov maksimalne kapacitete napolnil v kakšne pol ure. Lastniki si bodo pri iskanju polnilnih postaj lahko pomagali tudi z aplikacijo na



BOOST MODE SKUPNO ZMOGLJIVOST ŠE POVEČA.

na 300 kilovatov in 660 njutonmetrov navora, kar je dovolj, da Audi e-tron v 5,7 sekunde pospeši do 100 kilometrov na uro in se ne ustavi do hitrosti 200 kilometrov na uro.

Veliko dela so posvetili tudi sistemu za regeneracijo, ki omogoča tudi vožnjo zgolj s pedalom za pospeševanje, e-tron pa lahko le s pomočjo regeneracije zavira s pojemkom do 0,3 G, potem začnejo pomagati tudi klasične torne zavore.

Audi e-tron bo v Nemčiji na ceste zapeljal ob koncu leta (pri nas pa zgodaj spomladi prihodnje leto), pri čemer bo po predvidevanjih zanj treba odšteti od okoli 80 tisoč evrov. Primerjava s Teslinim modelom X? Lažja je s pomočjo ameriških cen: Audi e-tron premium plus, ki že ima usnjene, ogrevane in hlajene sedeže, navigacijo, 360-stopinjsko kamero, matrične LED žaromete, zvočni sistem B&O in še kup druge opreme, stane 74.800 dolarjev in je za skoraj deset tisočakov cenejši od Teslinega modela X (da o opremljenosti in kakovosti izdelave niti ne govorimo).

Audijeva ponudba električnih modelov se bo hitro širila: že naslednje leto prihaja manjši e-tron sportback, leta 2020 pa mu bosta sledila štirivratni športni kupe



(tehniko si bo delil s porschejem taycanom) in manjši, kompaktni električni model. Do leta 2025 bo samo med SUVi kar sedem modelov Q na voljo s popolnoma električnim pogonom, še pet pa z elektrificiranim pogonom. ■



pametnem telefonu, priklopi za polnjenje pa so na obeh bokih avtomobila.

Iz baterije se napajata dva vodno hlajena asinhrona elektromotorja – po en na vsaki premii; prednji ima 125, zadnji pa 140 kilovatov – skupaj razvijeta moč 265 kilovatov in 561 njutonmetrov navora (razlika med obema sklopoma je le v dolžini navitja elektromotorja ter v programski opremljenosti elektronične). Če vozniku 6,6-sekundni pospešek do 100 kilometrov na uro ni dovolj, lahko uporabi 'boost mode', ki skupno zmogljivost še poveča –



can-am



ski & sea
www.ski-sea.com

MX PARK ŠENTVID PRI STIČNI

can-am

ADVENTURE SLOVENIJA

SOBOTA, 24. 11. 2018

**Can-AM Adventure za vse, ki si želite
druženja, adrenalina in zabave s
štirikolesniki**

Vabljeni na Can-AM Adventure Slovenija, ki bo 24. novembra v MX parku v Šentvidu pri Stični! Uživali boste lahko v vožnji s svojim štirikolesnikom ali svojim vozilom SSV na atraktivni stezi, ki bo pripravljena za vse nivoje znanja. Testirali pa boste lahko modele Can-AM z letnico 2019 in prvič v živo videli revolucionarni trikolesnik Can-AM Ryker.

Prijavite se na uradni strani podjetja Ski&Sea d.o.o., uvoznika vozil BRP: www.ski-sea.si. Prijava je obvezna, a brezplačna! Vsakega udeleženca čaka odlično pripravljena steza, ki bo razdeljena na manj in na zelo zahteven del, tako da bo primerna za vse nivoje znanja vožnje. Lačni ne bomo, saj bo poskrbljeno tudi za hrano in pijačo, posladkali se bomo tudi s sveže pečenim kostanjem. Vsak udeleženec bo prejel spominsko majico Can-Am Adventure 2018.

Na stezi boste lahko vozili od 9.30 pa vse do zaključka ob 18. uri s podelitvijo nagrad. Vmes bo poskrbljeno za kosilo in skupinsko panoramsko vožnjo s postanki za ogled lokalnih znamenitosti.

Prijavite se na: www.ski-sea.com





SEKS

#InstaBANNED*

Za vizualne umetnike je Instagram blagoslov in prekletstvo v enem. Izbrali smo devet izbranih objav, da poskušamo določiti, kje ta medijska platforma začrtava famozno tanko linijo med umetnostjo in perverznim šundom.

»Za vizualne umetnike je Instagram kot vizitka na steroidih,« pravi Emily Miller, 27-letna slikarka iz New Yorka, ki svoje umetnine redno prodaja prek te svetovne delilnice fotografij. Letos je Instagram zabeležil več kot milijardo mesečnih uporabnikov in tako za Emily in njene cehovske kolege postal neverjetno močno orodje, ki jim omogoča, da se ognejo strogim selekcijam galerij ter si zgradijo bolj neodvisne in finančno sprejemljive kariere. Instagram demokratizira umetniški svet, toda hkrati uveljavlja nove restrikcije, t. i. cenzurne algoritme, s katerimi imajo uporabniki, ki so hitro užaljeni, in pa sumljivi moderatorji moč, da se kar sami odločijo, katere fotografije so preveč eksplicitne. In včasih je potrebna samo ena pritožba, da se vsebina umakne.

TEKST

ZACH SOKOL

Politika Instagrama, ki na fotografijah prepoveduje prikazovanje bradavičk, je splošno znana, čeprav je ob tem treba omeniti, da je od leta 2015 dovoljeno objavljati brazgotine po mastektomiji in dojenje. Splošna pravila platforme pravijo, da je »golota na fotografijah slikarskih in kiparskih del okej«, a številni umetniki s teh področij pravijo, da to ne drži.

Nadrealistične ilustracije surovega seksa se včasih ognejo cenzuri, figurativne slike vulve pa uporabniki zatožijo v nekaj minutah po objavi. Glede na to moralno in estetsko sivo področje (da ne omenjamo zgodovinskih zapisov iz tega sveta), smo se odločili, da bi bilo zelo razsvetlensko, če bi zbrali umetnine, ki so bile z Instagrama odstranjene (* #InstaBANNED), in jih opremili še z mislimi njihovih avtorjev o cenzuri na družbenih omrežjih.



EMILY MILLER @familykiller

»Instagram je velika zver. Le kako nadzorujejo vso vsebino!? Za pravilen algoritem bi bilo treba vložiti ogromno truda. Stavim, da cenzura in promocija prek IG spreminjata zgodovino umetnosti na načine, ki se jih sploh še ne zavedamo.«



FRANCES WAITE @franceswaite

»Na tej točki lahko že kar predvidim, katere vrste risb bodo prijavljene. Vedno me nekoliko užalosti, ko se to zgodi, a Instagram je Instagram. Risbe še vedno obstajajo. Včasih poskušam to videti kot zmago: risba je bila predobra.«

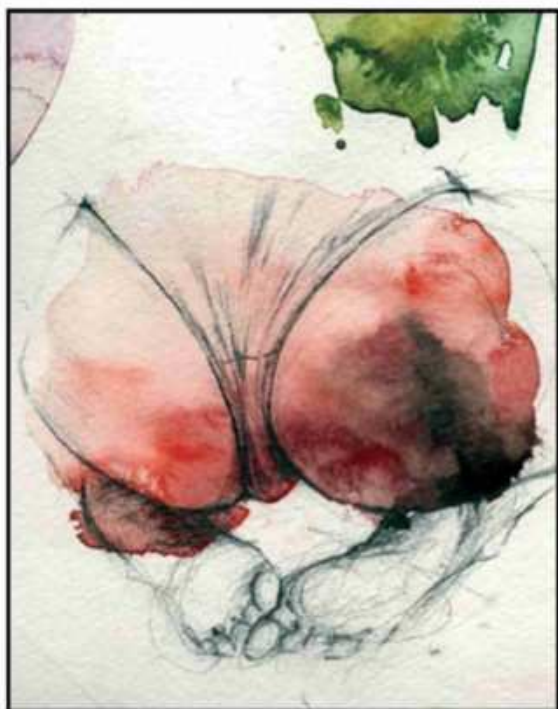


NATALIE KRIM @nataliejhane

»Uporabniki bi morali imeti možnost ustvarjanja lastnih izkušenj znotraj širokega spektra nadzornih opcij. Na videz male prijave, filtri in obvestila lahko delujejo na dolgi rok; to bi bil dober začetek, s katerim bi moč, ki jo vidimo, položili v roke avtorjev.«



SEKS



DESSIE JACKSON @dessiejackson

»To je povezano z večjo, širšo zgodovinsko oziroma umetnostnozgodovinsko temo že od začetka časa: kaj je ženskam 'dovoljeno' ustvarjati v umetnosti? Neenakost je vedno prisotna: kaj lahko kot umetniki in opazovalci naredimo, da nevtraliziramo ta razkol?«



ZOE LIGON @thongria

»Ljudje pregledujejo vsebino, zato je to verjetno refleksija družbenih zadržkov z ženskimi telesi. Ne glede na starost in spol moderatorja smo vsi nastavljeni tako, da smo bolj kritični do ženskih kot pa moških tabujev.«



HEATHER BENJAMIN heatherbenjamin

»Če bi dovolila, da Instagram presoja, kaj objavim, ne bi delila pol del, ki jih želim deliti, kar pa v bistvu izniči namen te platforme. Nekje globoko si želim, da bi ljudje še naprej objavljali vsebine, necenzurirane, kar naprej. Morda bi nas to kam pripeljalo.«



GIULIA MARSICO @scientwehst

»Včasih moje delo tako zelo spominja na nekaj eksplcitnega, da gledalca lahko prevzamejo konfliktna čustva (ali pa ga vsebina užali), pri tem pa se ne zaveda, da so popolnoma seksualizirali neki most ali pa kakšno cerkev. Oh, to ti pa ni všeč, kajne?«

FOTO **UMETNIKI**



MIKE DIANA @boiledmikediana

»Instagram me spominja na nekakšen državni urad, kjer lahko specifični zaposleni popolnoma nadzorujejo in nadlegujejo druge ljudi. Z moderatorji nikoli ne veš, kdaj bo kateri bo zatežen in kateri bo kakšno prijavo preprosto spregledal.«



SHONA MCANDREW @shona_mcandrew

»V resnici problem obstaja na Instagramu zato, ker obstaja tudi v resničnem življenju. Ženske bradavičke so cenzurirane, moške pa ne, ker družba drugače gleda na ženska in moška telesa. Algoritmi pa so prišli kasneje.«



HOPLA KONOPLJA

**ZAKAJ
NE**

BI

BILI

KOT

KANADA?



HOPLA KONOPLJA

O konoplji, eni najbolj najkoristnejših rastlin na svetu, smo v Playboyu že precej pisali, med drugim tudi že o tem, kdaj, kje in zakaj se je začela prohibicija konoplje, in sicer v članku Konoplja: Prepovedana čudežna rastlina, ki vam je brezplačno na voljo v bogatem arhivu na www.playboy.si. Po tem članku smo budno spremljali, kaj se s konopljo dogaja po svetu in pri nas, in ker je legalizacija konoplje v Sloveniji pereča tema, ki ima tako goreče zagovornike kot nasprotnike, smo se spet odločili soočiti s to zimzeleno tematiko.

pet tisoč let pred našim štetjem, domneva se, da izvira iz Mongolije in južne Sibirije, dokazi za njeno industrijsko rabo, stari več kot pet tisoč let, pa izvirajo iz Kitajske, kjer so iz nje izdelovali oblačila, vrvi, oklepe in lončevino. Bila je tudi pomemben vir prehrane, saj imajo konopljinna semena med drugimi pozitivnimi lastnostmi tudi eno najvišjih koncentracij življenjsko pomembnih maščobnih kislin in veliko vitamina B. Raba konoplje se je nato razširila v Indijo in na Bližnji vzhod, od tam pa tudi na Mediteran in v Evropo ter tudi čez Atlantik. Do 20. stoletja oziroma do približno začetka druge svetovne vojne je bila v večini dežel dovoljena ali pa so jo celo spodbujali, o čemer priča tudi to, da je Deklaracija o neodvisnosti ZDA napisana na konopljin papir, ker sta Washington in Jefferson zahtevala, naj se razširi njena uporaba. Še več, do 20. stoletja je bila konoplja največji pridelek v številnih ameriških zveznih državah. Celo skrivnostna Mona Liza je na les narisana z barvami, ki imajo za osnovo konopljinno olje. Slovenija pri gojenju konoplje ni veliko zaostajala, prve zapise o tem najdemo v 16. stoletju in dobimo vtis, da je bila raba konoplje tradicija, ne izjema, iz nje pa so izdelovali vrvi, oblačila, prevleke, vreče ...

Konoplje pa niso uporabljali samo za industrijske, ampak tudi za zdravstvene namene, kar dokazuje knjiga kitajskega

farmakopeje. »V šestdesetih letih so ZDA kot zmagovalka v drugi svetovni vojni prek Združenih narodov pritisnile na vse druge države, naj opustijo konopljo, zato da bi jo zamenjali z bombažem v tekstilni industriji, s plastiko tam, kjer so bili prej izdelki iz konoplje, in namesto nje promovirali industrijsko intenzivno pridelano 'revno' hrano – koruzo, sojo, belo moko – za ljudi in živali, zaradi česar večina prebivalstva po vsem svetu danes resno trpi zaradi pomanjkljive hrane,« pove sogovornik Dean Herenda. »Takrat je bila tudi sprejeta Konvencija ZN o narkotikah, ki v 28. členu govori še o nadzoru držav nad psihoaktivnimi sestavinami, kot sta opij v maku in THC v konoplji. Tedaj seveda še niso vedeli, da je od 144 znanih kanabinoidov v rastlini le tetrahidrokanabinol (THC) psihoaktiven, in še to le, če ga segrejemo na več kot 120 stopinj. Če boste jedli surovo konopljo ali pripravljali smoothie, tega efekta ne bo. [nasmeh] Konoplja je osnova za zdravljenje in dobro počutje, kajti za človeka ima idealno razmerje omega 3 in omega 6 maščobnih kislin. Ljudje, ki jo uporabljajo, vnašajo v telo hrano z bioenergetskim potencialom, o kateri lahko v času, ko večina vnaša vase prekuhano, procesirano hrano, samo sanjamo. Na severu Maroka, kjer domače živali jedo konopljo, liste, korenine, semena, se to pozna pri kakovosti mesa, mleka in jajc. Torej,

KONOPLJE V DAVNINI NISO UPORABLJALI SAMO ZA INDUSTRIJSKE NAMENE, AMPAK TUDI ZA ZDRAVSTVENE.

TEKST **KATJA GOLOB**

Konopljo poznamo vsaj 12 tisoč let

Uporaba in vzgoja konoplje še zdaleč nista od včeraj, nasprotno, večino zgodovine je bila konoplja razširjena in uporabljana v različne namene, prepoved njene rabe pa najdemo predvsem v novejši zgodovini in, seveda, ravno tukaj in zdaj. Konoplja je na tem planetu prisotna nekaj sto milijonov let, vsekakor je rastla pod soncem dolgo, preden so se pojavili primati. Človek naj bi to rastlino odkril že 12 do

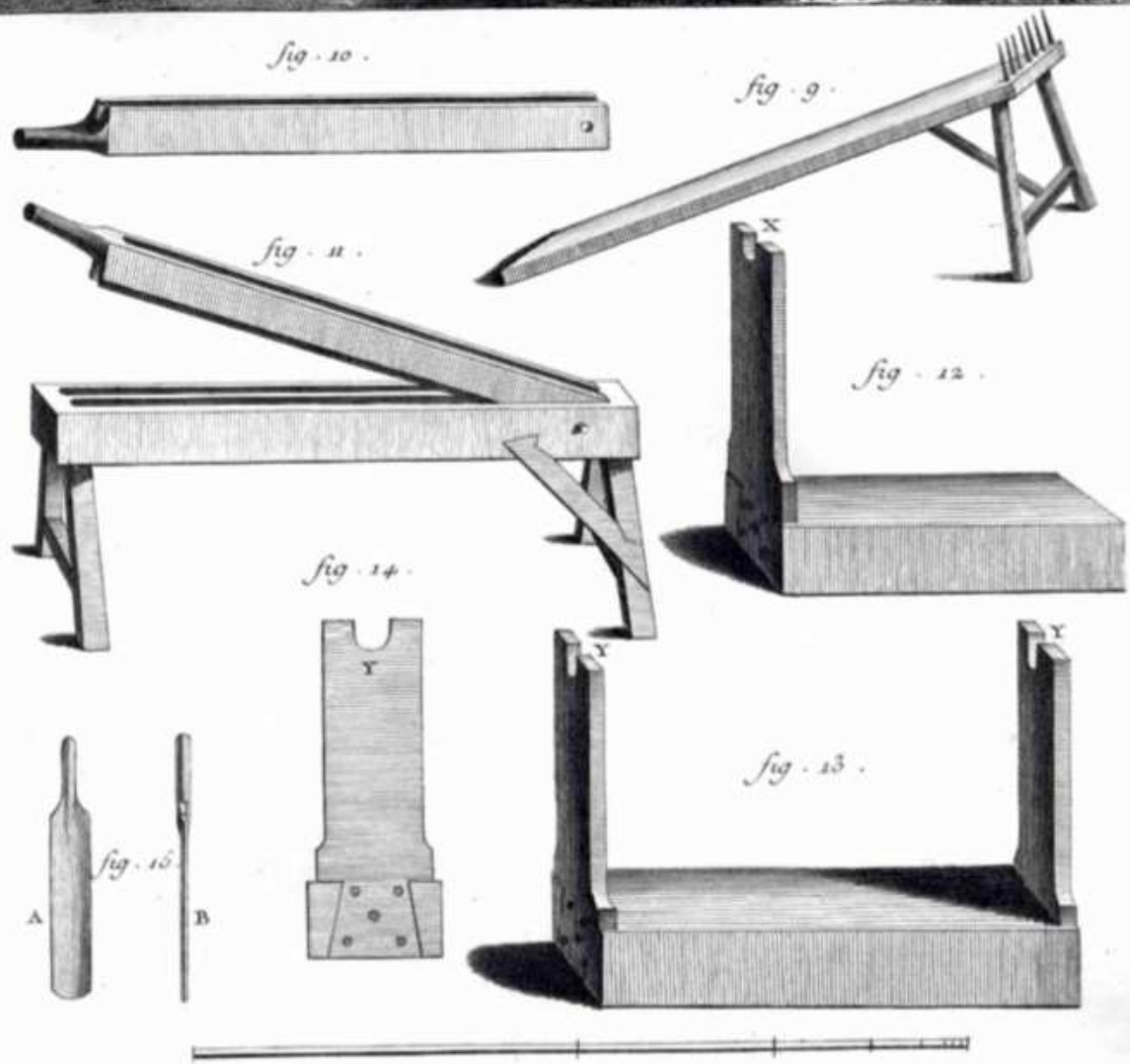
cesarja Šen Nunga (*Kompendium zdravilnih rastlin*) iz leta 2737 pred našim štetjem, v kateri opisuje terapevtske lastnosti konoplje, ki so jo kmalu zatem začeli tudi načrtno gojiti za vse namene – industrijske, terapevtske in rekreativne. Dolgo potem, leta 1839, se je britanskemu zdravniku Williamu O'Shaughnessyju po bivanju v Indiji zapisalo, da konoplja deluje protibolečinsko, da zavira krče in bruhanje, da spodbuja apetit in sprošča mišice, kar je le še razširilo njeno rabo, pa vendar. Pa vendar so se našle ZDA, ki jo so po obdobju prohibicije napadle, češ da povzroča blaznost in zasvojenost, in jo leta 1942 tudi odstranile iz ameriške

vzrok za pomanjkanje endokanabinoidov ali porušenega razmerja endokanabinoidov in receptorjev v kosteh, tkivih, notranjih organih, možganih ... ni toliko v nevednosti ljudi, ampak je posledica taktike, propagande in ciljno naravnane politike in ekonomije, ki je začela povezovati finance, nafto, hrano in farmacijo v diabolčno povezan sklop nadzornih mehanizmov. Ekonomija revne hrane in nadzora zdravja prek farmacije in ekonomije nafte je med drugim neposredno vplivala na nezakonitost konoplje in na to, da so šle zdravstvene in prehranske vrednosti konoplje v nekaj desetletjih domala popolnoma v pozabo,« pojasnjuje Herenda.

FOTO **PRIMOŽ PREDALIČ, PROFIMEDIA/ALAMY, PROFIMEDIA/MARY EVANS PICTURE LIBRAR, PROFIMEDIA/AKG, PROFIMEDIA/SCIENCEPHOTO RM**



HOPLA KONOPLJA



Žetev konoplje v Franciji okrog leta 1760 ter pripomočki za to.

Večina evropskih držav je rastlino nato prepovedala leta 1971 s podpisom konvencije o psihotropnih substancah, čeprav to ni ustavilo njenega uživanja, ampak se je scena le premaknila na črni trg – do nedavnega, odkar smo lahko priča velikanskim korakom pri rabi in legalizaciji marihuane ne samo na razvpitem Nizozemskem, kjer so se s tem že zdavnaj začeli spopadati, ampak tudi drugje. Da, tudi v ZDA.

Kanabinoidi se predstavijo

Kanabinoidi so molekule, ki jih proizvajamo ljudje sami in so podobne molekulam v konoplji, zato imamo v telesu signalni sistem, imenovan endokanabinoidni sistem (ECS), ki jih proizvaja in nas tako podpira, saj vpliva na nevrone, mišice, hormone, presnovo sladkorja v krvi, uravnava druge molekularne sisteme itd. ECS je kot nekakšno omrežje,

sestavljeno iz receptorjev (sprejemnikov) in molekul, ki sprožajo njihovo delovanje. Ko se fizično poškodujemo ali smo izpostavljeni psihičnemu stresu, proizvedemo endokanabinoide, da nas zaščitijo, na primer pred bakterijami, virusi, paraziti, strupom ... Kadar nas endokanabinoidni sistem ne zaščiti, se začnejo spremembe v drugih sistemih in dolgoročno lahko zbolimo tudi za hujšimi obolenji, na primer za rakom. Ravno zato je zelo pomembno, katera zdravila jemljemo in za kakšno zdravljenje se odločimo, saj niso vsa zdravila združljiva z endokanabinoidnim sistemom, pravzaprav mu lahko celo škodujejo, pa tudi če govorimo zgolj o paracetamolu. In tukaj počasi pridemo do tega, zakaj je uporaba konoplje (vsaj) v medicinske namene smotrna. »V naših možganih in tudi drugje imamo namreč receptorje, na katere se vežejo kanabinoidi iz konoplje. To deluje približno kot odklepanje ključavnic na celičnem nivoju. Ti receptorji, te specializirane beljakovinske molekule, so vgrajeni v celične membrane. V možganih so to naši nevrottransmiterji, ki so ključni za normalen nadzor in izvajanje praktično vseh pomembnih funkcij imunskega, prebavnega, živčnega, reproduktivnega sistema in tako naprej vse do presnove maščob in ogljikovih hidratov ter shranjevanja energije v mitohondrijih na bazičnem, celičnem nivoju. Dejstvo je, da THC neposredno deluje na receptorje CB1. Posredno, z razdalje na iste receptorje deluje tudi CBD. Ko so receptorje CB2 odkrili tudi v možganih (še pred tem v imunskem in perifernem živčevju, črevesju, kosteh, jetrih, ledvicah in drugih organih), je postalo jasno, da endokanabinoidi in fitokanabinoidi v sodelovanju z receptorji modulirajo procese v vseh delih in praktično v vseh procesih v organizmu. Predvsem zaradi tega so naše prehranjevalne navade še kako pomembne, prav zato je tako pomembno, kakšen fitokanabinoid iz konoplje uživamo, saj smo ljudje programirani, da sprejmemo kanabinoide iz konoplje kot rezervne ključe za zdravljenje,« razloži Herenda.

»V konoplji so kanabinoidi v formi kislin in med 144 danes poznanimi kanabinoidi sta tudi THCA in CBDA, ki ob termični obdelavi postaneta psihoaktivni delta-9 tetrahidrokanabinol ali THC ter



HOPLA KONOPLJA

kanabidiol ali CBD. Prvi je psihoaktiven, drugi ni. CBD regulira psihoaktivnost THC in je drugi najbolj prisoten kanabinoid v konoplji. Medicina je prepoznala njegove zdravilne učinke pri epilepsiji – dovolj odmevno je bilo, da smo videli, kako se napad epilepsije po nekaj kapljicah neha – kroničnih bolečinah, vnetjih, migrenah, artritisu in shizofreniji. Izvleček kanabisa z visoko vsebnostjo CBD-ja in nizkimi koncentracijami THC-ja je bil uspešen pri zmanjševanju težav pri otrocih z motnjami avtizma, kar sploh ni zamejljivo ob številu otrok s to diagnozo in dejstvu, da raven precepljenosti upada. THC je v glavnem odgovoren za psihoaktivni učinek konoplje, saj stimulira tisti del možganov,

ki sprošča dopamin, je odgovoren za stanje evforije in dobrega počutja. Je tudi analgetik in vedno več študij potrjuje, da je glavni bojevnik z najhujšimi boleznimi, ki nas lahko doletijo, kot so razni tumorji, avtoimune bolezni itn. CBN ali kanabinol je kanabinoid, ki je

zaslužen za stimuliranje spanca in ima močno antibakterijsko delovanje in v praksi se je pokazal kot zelo učinkovit proti bakterijam MRSA, pri opeklinah in psoriazi; novejša študija ugotavljajo odlične učinke na rast kostnih celic ter pri celjenju zlomov kosti,« podaja Herenda globlji uvid v delovanje kanabinoidov. Drugače povedano, je razlika med kanabinoidi in je pomembno, ali so sintetičnega ali naravnega izvora, saj naravni kanabinoidi iz konoplje medsebojno sodelujejo in se spodbujajo. In tukaj se vključi farmacevtska industrija.

Apetiti farmacevtske industrije

Aktivist Hereneda je prepričan, da farmacija ve, da ima opravka s kompleksnim organizmom neverjetne inteligence, kar konoplja zagotovo je. »Če se pogovarjate s pacienti, kot to počnemo aktivisti, zelo hitro ugotovite, da domala ni bolezenskega stanja, kjer bi priporočali uporabo le enega samega izoliranega kanabinoida. To je tudi razlog, da se nekateri pacienti z multiplo sklerozo raje odločajo za rastlino in smolo s celotnim spektrom naravnih učinkovin, na primer za zdravilo Sativex. Prav tako se tisti, ki trpijo zaradi posttravmatskega sindroma, ne odločajo za zdravilo Dronabinol ali Marinol, ki je sintetiziran delta 9 THC, ampak

potrebuje. A naše telo enostavno odvrže presežek kanabinoidov tako kot presežek vitamina C. Za boljšo predstavbo – klinične študije o uporabi zdravila Sativex, ki vsebuje mešanico THC in CBD v razmerju 1: 1 in je na voljo v obliki pršila, so bile opravljene pri bolnikih z multiplo sklerozo v odmerkih od 2,5 do 120 miligramov posameznega kanabinoida in niso pokazale škodljivih učinkov na umske sposobnosti in razpoloženje ali drugih učinkov, ki so jih opazili pri psihoaktivnih zdravilih. Na podlagi uporabe tega zdravila, ki ima v več državah EU dovoljenje za promet, so na Nacionalnem inštitutu za Javno zdravje RS (NIJZ) ob odsotnosti kritičnih in referenčnih odmerkov v letu 2016 postavili začasno, tako imenovano

administrativno mejo za odmerek dveh miligramov na dan, s katero so 'ob upoštevanju živilske zakonodaje, lahko zagotavljali varnost izdelkov z industrijsko konopljo glede vsebnosti CBD'. Dva miligrama THC ali CBD na dan je natančno 500-krat manj kot trenutno dobi nekdo, ki se bojuje z rakom. Ta količina je malo več kot destilirana voda z okusom. Zame je ta

priporočena količina odličen pokazatelj neresnosti ali neznanja stroke na NIJZ,« je ogorčen Herenda.

A dejstvo je, da je vedno več ljudi, ki se 'samozdravijo' s pomočjo konoplje, in pri nekaterih hujših oblikah raka, kjer so možnosti za preživetje ob uporabi standardnih onkoloških postopkih zelo slabe, na primer pri raku jeter, trebušne slinavke ali tumorjih na možganih, jemanje smole iz indijske konoplje žanje velike uspehe; res pa je, da je zdravljenje zelo specifično in odvisno od posameznika do posameznika. Ti so, čeprav konoplja še



Ilustracija kmetov pri žetvi konoplje iz leta 1854

raje uporabljajo pripravke iz konoplje ali konopljo kadijo. Kljub temu si farmacija želi sintetizirati vsak kanabinoid posebej, vsak flavonoid in terpen posebej in ponuditi sintetične replike, kajti to je njen način delovanja in v primeru drugečnega, na primer holističnega pristopa, je ogrožen način delovanja te industrije. Na naših fakultetah se že učijo o endokanabinoidnem sistemu in receptorjih, ampak kliničnih praks še vedno ni. Tisti, ki hočejo pomagati, komunicirajo z aktivisti. V medicinski stroki nihče ne ve, kako dozirati konopljo, nihče si ne upa sprejeti domneve, da naše telo najbolje ve, kaj

JE TUDI ANALGETIK IN VEDNO VEČ ŠTUDIJ POTRJUJE, DA JE GLAVNI BOJEVNIK Z NAJHUJŠIMI BOLEZNIMI, KI NAS LAHKO DOLETIJO.



HOPLA KONOPLJA

zdaleč ni povsod legalna, vedno bolj informirani in zdi se, da tudi vedno bolj odločeni, da ne grejo (samo) po poti uradne medicine, pri čemer bolnike nimalokrat podprejo tudi zdravniki, čeprav neuradno. Herenda poudarja, da je ključnega pomena informacija, da se onkološki postopki in holistično zdravljenje s konopljo nekako izključujejo, razen da smola THC pomaga pri paliativni negi: »Telo pri zdravljenju s smolo začne kmalu modulirati porabo. Prvih nekaj tednov gre relativno neboleče, sam rečem, da se točka preloma zgodi, ko pacient ugotovi, da mu urin in blato dišita po konoplji. Telo jemlje le še tisto, kar potrebuje, ne več vseh kanabinoidov. Zato je tako pomembno, da je v smoli prisoten celoten spekter kanabinoidov. THC je glavni borec, ampak prav tako so to CBC, CBD, CBG, CBN, THCv, in ne smemo pozabiti terpenov, ki so v celotni zgodbi nekakšni sprožilci signalizacije in katalizatorji. Da bi razložil sinergijo delovanja terpenov, flavonoidov in aktiviranih in neaktiviranih kanabinoidov, bi potrebovala vsaj dvakrat več prostora, kot ga imate. [nasmeh] Ta sinergija je ključ vsega in zato farmacija napačno razmišlja, ko hoče vsak posamezen kanabinoid sintetizirati in standardizirati vrednosti. Ni potrebe, predvsem pa je to napačna pot. To lahko povedo pacienti, ki imajo možnost izbiranja med naravnim in sintetičnim. Poleg tega nekatera licencira-

Razumi, kdor more

Tragikomično je, da je konoplja najbolj razširjena droga med Slovenci. Samo v zadnjem letu so jo po podatkih kriminalistov zasegli 700 kilogramov in njenih produktov ter zaznali porast v primerjavi z letom pred tem, hkrati pa je konoplja še vedno v prvi skupini prepovedanih drog, sintetični THC, ki je nevarnejši, saj ga telo ne zmore presnavljati, pa je v drugi skupini in dovoljen v medicinske namene. Prav tako se še vedno kazensko preganja uporabnike in se jih stigmatizira, čeprav se povsod po svetu legalni status konoplje spreminja, samo v Sloveniji se stvari ne premaknejo. Razumi, kdor more. Morda bi se morali vprašati, kaj ljudem bolj koristi oziroma škodi – to, da se konoplja popolnoma legalizira ne samo v medicinske, ampak tudi v rekreativne namene, ali zakonodaja, kakršna je. Roko na srce, represija in stigmatizacija uporabnikov konoplje, kot kaže, nekako ne prideta do živega, pa tudi črni trg zato cveti.

Črni trg

Aktivist Dean Herenda se javno sprašuje, ali je slovenski trg v resnici tudi črni trg. »Pravi črni trg omogoča država, politiki in uradniki, ki jim je vseeno za vse, razen za denar. Črni trg živi v pisarnah in lekarnah in temu se reče organizirani kriminal. Prepoved bo pripeljala do tega, da bosta slovenski trg preplavili slaba konoplja in še

namesto da hodijo k ljudem na vrtove in v stanovanja. Če nočemo, da se to zgodi pri nas, je nujno, da ljudje brez strahu gojijo konopljo doma za lastne potrebe in da se jasno določijo pravila igre za trg. Odprti trg se zelo hitro samoregulira, ko gre za visoko kakovost storitev. To, da je medicinska konoplja boljša konoplja z natančno odmerjenimi kanabinoidi, je še ena iluzija, ki jo ljudem prodajata birokracija in stroka, zadolžena za dezinformiranje v zdravstvu. Narave se ne da standardizirati na ta način! Na koncu bo razlika v tem, da boste rekreativno konopljo vzgojili sami ali kupili v specializirani trgovini, medicinsko pa v lekarni tako kot že danes v trafiki kupuješ rekreativne, v lekarnah pa medicinske kondome. [smeh] Samo da bo iz lekarne zagotovo dražja.«

Trnove so poti do legalizacije

Herenda tudi meni, da ni civilna sfera tista, ki ni ponudila roke, ampak da je proti legalizaciji marihuane predvsem tista sfera, ki ji prepoved tako ali drugače koristi; zagotovo pa to ni ne medicinska stroka, ki spremlja dogajanje v svetu, a ga ne more preverjati v Sloveniji. Prav tako to ni v interesu pacientov in njihov družin, niti ne tistih, ki bi gojili konopljo, pa se srečujejo s kupom prepovedi in neznank, ker na tem področju vlada precej sistemske zmede. »Živimo v času, ko naštetja vprašanja

»ČRNI TRG ŽIVI V PISARNAH IN LEKARNAH IN TEMU SE REČE ORGANIZIRANI KRIMINAL.«

na podjetja uporabljajo pesticide, ker se jim gre predvsem za donos, in regulacija šele nastaja. Prav zaradi takšnih in podobnih 'dodatkov' je v smislu autoregulacije pomembno, da država dovoli samooskrbo. Licenciranje lahko namreč določi prag dovoljenih vrednosti, podobno kot pri intenzivnem kmetijstvu in procesirani hrani; tega pa dejansko nihče, ki se sooča z boleznijo, noče vnašati v svoje telo, ki je že tako in tako preobremenjeno s kemijo in farmacevtskimi zdravili. Dostikrat se konoplja in aktivni kanabinoidi najprej ukvarjajo s posledicami in stranskimi učinki uporabe zdravil, kemoterapije in obsevanj, šele po tem z rakom.«

slabša smola. Trenutno smo majhen trg, ampak zaradi kakovostne konoplje in smole vedno več ljudi iz nekdanje skupne države, Avstrije, Italije, Švice ... hodi k nam točno po to. Osemdeset odstotkov vseh posušenih cvetov indijske konoplje iz Slovenije gre v izdelavo smole, govorimo pa o 400 do 500 tonah cvetov. Po drugi strani so se v nekaterih delih Srbije in Bosne že pojavile smole, v katerih ni dovolj kanabinoidov in ki so narejene iz barvanega olja. To je konoplja, v kateri so težke kovine in pesticidi. V analizah nekaterih vzorcev smo našli tudi prah sintetičnih opijatov. To je pravi kriminal in s tem bi se morali ukvarjati organi pregona,

sploh ne bi smela biti na mizi. Naenkrat posameznik potrebuje tisoč soglasij, korporacija pa le klepet ob kavi. Ne moremo si več dovoliti dileme, kaj je v interesu kakšne industrije, kakšnega lobija, kapitala, ko je bolj ali manj jasno, da nam zaradi predsodkov o konoplji onemogočajo vse bogastvo kanabinoidov kot pomoč pri ohranjanju zdravega endokanabinoidnega sistema. Konoplja ima veliko sestavin in te težko najdemo v lekarni. Kakršenkoli umik od teh spoznanj je kršenje človekovih pravic. Če nekdo misli, da mu nekaj lahko pomaga, naj si to posadi na vrtu. Ta možnost je zapisana v listini ZN in osebno menim, da ta listina nikoli ni bila prevedena.



HOPLA KONOPLJA



Od 7. do 9. septembra so v Kopenhagnu priredili North Grow Expo, prvo nordijsko konvencijo, posvečeno konoplji. Njen namen je bil poudariti dobrodejne lastnosti konoplje in vzpostaviti bolj svoboden politični dialog o tej temi. Poleg govorov in debat o legalizaciji je na konvenciji več kot 60 proizvajalcev z vsega sveta pokazalo svoje proizvode, ki so bili vse povezani s konopljo. Obiskovalci so lahko med drugim poizkusili konopljin džin in sladoled.



DEAN HERENDA

Je nekoliko nenavaden sogovornik. Več kot dve leti je kot aktivist vodil Zvezo nevladnih organizacij za droge in njihovo uporabo, medtem ko profesionalno vodi Nacionalni center za upravljanje prometa na Ministrstvu za infrastrukturo RS, po izobrazbi je namreč inženir gradbeništva. V tem času je imel skupaj z drugimi aktivisti več deset predavanj o uporabi konoplje v Sloveniji, na Hrvaškem, v Bosni in na Češkem. Večina predavanj se je osredotočala na pripravke iz smole indijske konoplje za težave starostnikov, za bolnike z rakom, avtoimune bolezni ter celo za blaženje avtizma in epilepsije pri otrocih. Od nekdaj ga zanima konoplja kot hrana in konoplja kot pomožni, naravni vir za vzpostavljane homeostaze oziroma zdravstvenega ravnotežja.



HOPLA KONOPLJA



Corso Serra di Cassano (levo), soustanovitelj švicarskega podjetja KannaSwiss, s svojim delavcem sredi legalnega rastlinjaka s konopljo v Koellikenu.



Botanična risba konoplje iz 19. stoletja

na zato, da se prepoved rastline ohranja na istem nivoju zadnjih 80 let. Tista skupina ljudi, ki o tem odloča, sedi v Komisiji za droge vlade RS. Dvakrat sem bil na sejah te komisije. To so ljudje, ki verjamejo v svoje poslanstvo: prepovedati naravno in odpreti vrata sintetiki. To je dejansko kult. Politika je pustila na cedilu potencial, ki ga družbi in posameznikom ponuja konoplja. Prepovedati upanje za ozdravitev je čisto zlo,« strne Herenda.

V Sloveniji je veliko strokovnjakov in zdravnikov, ki se z rekreativnim uživanjem konoplje ne strinjajo, zato tudi ne podpirajo legalizacije. Njihov argument je največkrat do konca oguljena zgodba, da bo najhujše posledice tega čutila mladina, ki bo vsa po vrsti zdrvela v drogo. Vendar statistika v državah, kjer je konoplja legalizirana, kaže, da je na primer izbira konoplje namesto alkohola za mladostnike prispevala k izboljšanju domala vseh neugodnih statističnih kazalcev: manjše je število nasilnih dejanj, manj je prometnih nesreč s smrtnim izidom, manj je družinskega nasilja ... Na primer, zaradi trdnega prepričanja odločevalcev, da vsebnost presnovka THC ali aktivnega THC v krvi, ustni tekočini ali v izdihanem zraku vznika negativno vpliva na prometno varnost, so v Nacionalnem centru za upravljanje prometa leta 2017 pregledali literaturo in študije iz vsega sveta ter ugotovili, da legalizacija konoplje in njeno uživanje nista povezani s povečanjem smrtnih žrtev v prometu. Pravzaprav se je v nekaterih

državah število smrtnih žrtev v prometnih nesrečah zmanjšalo (v povprečju za 11 odstotkov) po legalizaciji konoplje. Analiza vpliva THC na sposobnost vožnje in pogostost nesreč z motornimi vozili v Koloradu (ZDA) je pokazala da je zgolj 18 odstotkov uživalcev konoplje sedlo za volan po njenem zaužitju in da ni povezav med uživanjem konoplje in prometnimi nesrečami. Herenda pove, da je med pogovori s pacienti in zdravniki v Kaliforniji, Arizoni in Koloradu, ki predpisujejo konopljo tako kot tudi druga zdravila, spoznal, da se je po legalizaciji konoplje v zdravstvene namene drastično zmanjšalo število receptov za protibolečinske tablete na osnovi sintetičnih opiatov, ki največ prispevajo k statistiki smrti zaradi predoziranja v ZDA in so leta 2017 povzročile toliko smrti kot vse nelegalne droge skupaj. Prav tako je veliko starostnikov zamenjalo anksiolitike, antidepresive in uspavalne tablete s pripravki iz konoplje. »To, da pri nas najhujši rakavi bolniki dobijo beli recept za smolo, s katerim si ne moreš pomagati, ker ne Agencija za javna zdravila in medicinske pripomočke (AJZMP) ne Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) ali – če že hočete – zakonodajalec, Ministrstvo za zdravje RS, niso realizirali tistega, kar je od njih pričakovala javnost in je pred dvema letoma zahteval Odbor za zdravstvo Državnega zbora RS, je sramota. Od oktobra 2016 do septembra 2017 nismo dobili niti obljubljenе definicije 'medicinske konoplje', ki jo je tedanja državna sekretarka

in sedanja direktorica NIJZ obljubila zainteresirani javnosti in poslancem DZ. Smolo lahko greš zato le samoplačniško iskati v Avstrijo, na Hrvaško ali pa greš na črni trg in le upaš na najboljšo kakovost smole in pripravkov. To zadnje je zame najhujša posledica neaktivnosti ali selektivne aktivnosti birokratov na omenjenih institucijah,« je dejansko stanje stvari pri nas, kot ga vidi Herenda,

Dejansko je konoplja že dolgo prisotna tukaj. Kadi jo vsak tretji odrasli Slovenec, 50 tisoč bolnikov uporablja smolo. Čas je, da se zakonodaja uredi in se ljudem omogoči, kar jim pripada. Da bi popolnoma razumeli mehanizem zdravljenja z uporabo konoplje, je treba opraviti številne znanstvene študije, ki se v svetu izvajajo bo tekočem traku, ampak ne tudi pri nas. Slovenija je še vedno na ravni prepovedi in zanikanja potenciala konoplje in zato je težko dobiti sredstva za financiranje raziskovalnih projektov, ki bi pokazali smiselnost drugačnega odnosa do konoplje na osnovi strokovnih, sistematičnih analiz in preizkusov ter strokovnih metodologij. Morda bi si za korak naprej pri legalizaciji konoplje pri nas morali vzeti k srcu besede kanadskega predsednika vlade, Justina Trudeauja, ki je na Twitterju takole pozdravil legalizacijo: »Našim otrokom je bilo preveč preprosto dobiti konopljo – in kriminalcem zaslužiti.«

Zato bi morali urediti dvoje: licencirano prodajo za trg in omogočiti ljudem, da ob paradižniku in korenčku gojijo konopljo za lastne potrebe. ■



KEEP CALM JUST CHECK*

ENOSTAVNO IN HITRO

DO DIAGNOZE.



*Preverite in ostanite mirni.



Ne čakajte v vrsti, vzemite stvari v svoje roke! Naročite se na celovit digitalni medicinski priročnik Moja diagnoza. Seznanite se s svojimi simptomi in poskrbite za boljše zdravje takrat, kadar to lahko storite sami. **Moja diagnoza** poleg samodiagnoze ponuja tudi možnost posvetovanja z vrhunskimi zdravniki in specialisti. Uporabljate jo lahko na računalniku, tablici ali telefonu – prvih 14 dni je uporaba brezplačna! Storitve omogoča Adria Media Ljubljana.

www.moja-diagnoza.si



MOJA DIAGNOZA
Naročite se na boljše zdravje



MOŠKI V SVETU EMANCIPIRANIH ŽENSK



NAM ŽENSKÉ JEMPLJEJO MOŠKOST?

Pri svojem delu svetujem tako posameznikom kot podjetjem in pri tem se srečujem tudi s pojmom emancipacija žensk in z moškim strahom pred njim. Toda ne pri svojem delu ne med prebiranjem strokovne in laične literature nisem našel smiselne povezave med strahom moških in emancipacijo ženske. Nikoli namreč nisem uvidel in nikjer niti z besedo ni zapisano, da z emancipacijo moški kaj izgubimo. Je možno, da nas je strah le zato, ker nimamo blage veze, česa nas je strah?



MOŠKI V SVETU EMANCIPIRANIH ŽENSK



to nekaj groznega in da zaradi tega moški ne bodo več moški.

Zdravilo za strah je razumevanje

Naši možgani potrebujejo smisel neke informacije, da jo lahko umestijo v kontekst dojemanja resničnosti. Za to, da razumemo motivacijo žensk za emancipiranje, moramo razumeti, kaj emancipacija kot pojem sploh je.

Kadar ljudje na splošno, v našem primeru smo to moški, o nečem nimamo informacij, jih zberemo iz virov, ki so nam na voljo. Se pravi od drugih moških. Ali pa prevzamemo prepričanja socialnega ter kulturnega okolja in naredimo svoje zaključke, ki so kdaj (pogosto) tudi napačni. Že poljudno raziskovanje nam da povsem drugačno sliko. Naključno izbrani pogosti zadetki na najbolj priljub-

TEKST **DENIS HILČER**

ŽENSKO REDKO, MOŠKI PA SPLOH NE POZNA MO IN ŠE MANJ RAZUMEMO VREDNOTE EMANCIPIRANE ŽENSKO.

Kot osebnostnemu svetovalcu oziroma coachu mi je zanimivo spremljati ženske in moške pogovore o vlogah enega ali drugega spola. Še posebej, ko tema naneša na emancipacijo. Kot smo že navedeni iz drugih moško-ženskih situacij, tudi tukaj redko obstaja strinjanje glede negativnega ali pozitivnega predznaka emancipirane ženske. Večinoma gre za subjektivna mnenja posameznikov in skupni imenovalci bi lahko bil, da ženske redko, moški pa sploh ne poznamo in še manj razumemo vrednote emancipirane ženske. Neredko gre za odziv na nekaj, kar ne poznamo, ne razumemo, smo pa slišali od kolega, ki ima brata med sodelavci, ki so prebrali na spletu, da je baje

FOTO **PROFIMEDIA**

ljenem brskalniku po svetovnem spletu ponudijo precej jasen opis termina emancipacija in z emancipacijo povezanih pojmov. Emancipacija pomeni pridobitev enakopravnega položaja, pridobitev enakopravnega položaja žensk z moškimi; emancipiranka je ženska, ki si prizadeva za žensko emancipacijo. In po SSKJ pomeni emancipirati se pridobiti si enakovreden položaj. Poglejmo še, kako angleška Wikipedija definira feminizem: to je nabor ideologij, političnih in socialnih gibanj s ciljem doseči enakost med spoloma v izobraževalnem, političnem, ekonomskem in socialnem okolju.

Šele ko razumemo emancipacijo in njen pomen za žensko, se lahko kot moški

umestimo v svet emancipiranih žensk. Verjamem pa, celo prepričan sem, da bo pri številnih moških nabor negativnih občutkov (nelagodje, strah, odpor itd.) razpadel, ko bodo razumeli, kaj emancipacija sploh je. Hkrati se bo odprlo povsem novo polje emancipacije – moške. Izvor besede emancipacija namreč izhaja iz latinščine in ima nekaj zanimivih pomenov, med drugim tudi tega, da gre za osvobajanje sina od starševske avtoritete.

Torej se je pomen emancipacije skozi zgodovino spreminjal, v vseh oblikah pa v samem bistvu ne gre za nič drugega, kot za to, da se človek na eni strani osvobodi omejujočih okvirjev in povezano z osvoboditvijo zaživi življenje v svoji polnosti in najde sebi primeren način delovanja v svetu.

Emancipacija je naravna evolucija in je posledica preveč togih okvirov, ki nas omejujejo na različnih področjih v življenju. Je dejstvo ali proces osvoboditve izpod pravnih, socialnih ali političnih omejitev. Smo se mogoče moški tudi kdaj osvobajali okvirov? Neštetokrat, le da po moško temu rečemo upor. Za ženske kot pregovorno bolj nežna bitja pa rečemo, da so se emancipirale, ker »kaj si bodo pa drugi mislili o meni, če se moja ženska upira«. Naj se emancipira, to se lepše sliši, pa še nihče ne razume.

Osvobajanje okvirov

Zame ima beseda emancipirana ženska nevtralen predznak preprosto zato, ker ne sodim, ali je to v redu ali ne, ampak ker to odločitev prepuščam ženski. Njeno telo, razum, energija, duhovnost so le njeno in nihče se je ne more in ne sme lastiti.

Ženska je v redu takšna, kot je. Ne ocenjujem jo, torej kdo in kakšna je, temveč merim najino ujemanje v različnih kontekstih življenja, na primer organizacijsko (nadrejena, sodelavka, podrejena) in zasebno (žena, partnerka, prijateljica, znanka, ljubimka, mati ipd.). Kadar se z žensko ujamem, v redu, če ne, je pa tudi v redu. Iluzorno bi bilo pričakovati, da morajo biti vsi odnosi odlični, bi bilo pa idealno. In ta cilj je teoretično možno doseči tako, da najprej poskrbimo za potrebe druge osebe, druga oseba pa poskrbi za naše potrebe. V resnici pa je žal najpogostejše tako, da najprej želimo, da drugi zadovoljijo naše potrebe in šele



MOŠKI V SVETU EMANCIPIRANIH ŽENSK

nato mi poskrbimo za potrebe drugih. Posledica so konflikti in adijo, odnosi.

Pričakovanje in strah, da se morajo moški podrediti emancipiranim ženskam, je mit, ki je nastal zaradi napačnega razumevanja konteksta in je namenjen vzdrževanju moške pasivnosti. Emancipirana ženska ne pomeni, da zavrača moške kot take, ampak da v življenju izživi svojo bit. Da izživi svoja čustvovanja, razmišljanja in delovanja. Da je ženska, mati, hčerka, partnerka na tak način, kot želi biti sama, ne v okvirih pričakovanj, prepričanj, pogovorov, pregovorov,

KAJ NAJ MOŠKI NAREDI, DA BO V SVETU ŽENSK SPET FUNKCIONIRAL? PREPROSTO: LOČI NAJ SE OD SVOJE MATERE.

vzgoje iz nekih preteklih obdobij ter tlačenj v okvire omejenih vlog (gospodinja, mati, da je tiho, itd.). Če pa že, pa naj bo to zato, ker se je sama odločila in ji je takšna vloga in način delovanja ustrezen. Na drugi strani moški, ki se ujame z žensko, ni podrejen, ampak prožen, prilagodljiv v svojem delovanju.

Da se je emancipacija zgodila in se dogaja, je razumljivo. Še nikoli v zgodovini človek ni imel možnosti, da dobi toliko informacij v tako kratkem času. Psihologija, sociologija, antropologija, razumevanje delovanja človeka, nevroznanost, filozofija, so se v zadnjih 50 letih razvijale s svetlobno hitrostjo in še nikoli nismo imeli na voljo tako podroben vpogled v delovanje ljudi obeh spolov. Emancipacija je posledica in ena izmed sprememb v načinu sobivanja žensk in moških. Boj moških proti temu je obsojen na neuspeh, posledica neuspeha pa so predvsem lastno nezado-

voljstvo, nemoč, razočaranje, jeza in iskanje krivca v drugih, da naštejemo le nekaj možnih odzivov. Spremembe so in bodo. Pogosto slišimo, da so spremembe stalnica. Še več, spremembe so lastnost in vse, od kamna v reki do vedenja, se spreminja. Ženske so to že dojele in to, da so se rešile okovov podrejenosti in prilagajanja, ni nič drugega kot ena izmed sprememb.

Kaj pa moški? Če so spremembe lastnost in se vse spreminja, se tudi mi lahko spremenimo in dejansko se spreminjamo. Žal je ta sprememba pogosto neprimerna, napačna in kontraproduktivna, je pa precej logična, ker drugače (še) ne znamo.

V preteklosti je bil moški tisti, ki je dal strukturo v odnosu do ženske, se pravi avtoriteta, vodja oziroma psihološko starš, in je pričakoval, da bo ženska podrejena, sledilka oziroma psihološko otrok. Z zgoraj omenjenimi spremembami ženska kar naenkrat ni več v psihološko podrejeni vlogi, ampak se je odločila, da odvrže okove in omejitve, in začne živeti svoj bit. Neprimeren odziv moških na to je, da padejo v nemoč, misleč, da zdaj ženska komandira. Nemoč je podrejenost, in ko ženska začuti podrejenost, sama prevzame vlogo avtoritete in začne vrivati svojo strukturo, kar moškega le še bolj potisne v nemoč. Vloge se zamenjajo. Drugi neprimeren odziv moških je, da se temu osvobajanju uprejo in sprožijo konflikt. Ta konflikt je lahko javen in ga prepoznamo iz medijev, pogovorov, ko moški zavedno in nezavedno tlačijo ženske v formalno zastarele okvire, ali pa zaseben, v okviru bolj ali manj zaprtega družinskega sistema.

Kljub temu da se nam kdaj utrne kakšna taka misel, moški brez žensk ne moremo in ženske ne morejo brez nas. Obsojeni, ne, to ni primerna beseda, povezani smo, da sobivamo. Edini učinkovit način življenja z ženskami je, da se tudi moški osvobodimo okovov in se emancipiramo. A ne od žensk, temveč od svojih mater! Emancipacija izhaja iz latinskega izraza *emanciparus* in pomeni tudi, da se moški osvobodi staršev, psihološko predvsem matere.

Peter Pan

Ko sem se z urednikom te revije pogovarjal o strukturi in vsebini teme moški v svetu emancipiranih žensk, je bilo vprašanje, kaj naj moški naredi, da bo v

svetu žensk spet funkcioniral. Moj odgovor je bil spontan in preprost: moški naj se loči od svoje matere.

V SSKJ je pod besedo emancipiranka navedeno, da je to ženska, ki si prizadeva za enakopraven položaj. To razumem in sprejemam za njeno širšo in socialno vlogo v gospodarstvu, politiki in še kje, težko pa se s tem strinjam pri njeni ožji, socialni, družinski vlogi. Ko opazujemo navzven, vsebinsko, res opazimo, da je pogosto še vedno tako, da ženska dela, pobere otroka, skuha kosilo, pospravi ostanke, poskrbi za otroke in jih da spat, poskrbi za moškega in utrujena zaspi. Tudi pogovor pravi, da žena podpira tri vogale hiše. Psihologsko gledano pa je v resnici moški odvisen od ženske oziroma žene, saj bi bil v situacijah, v katerih ženska briljira, popolnoma izgubljen in nemočen.

Povprečno zastarelo pričakovanje o vlogah moških in žensk je nekje v smeri, da je ženska gospodinja, da skrbi za dom, kuha, rodi in vzgaja otroke, seksa, ko moškemu paše, pusti moškega, da gre v gostilno, ga neguje, ko je utrujen po delu, pusti pri miru itd. Moški od ženske dejansko pričakuje, da bo nadomestna mati. Kar pomeni, da če je ženska nadomestna mati, je moški njen otrok. Po preprosti logiki se moški bojujejo proti emancipaciji žensk zato, da še naprej lahko ostajajo otroci. Pri starosti 30, 40, 50 in več let. Motivacija moškega 'boja' proti emancipaciji žensk torej ni, da smo enakopravni, temveč da moški ne odrastemo, kar je sindrom Petra Pana, in smo psihološko lahko še naprej odvisni od žensk.

S svojo emancipacijo nam ženske ne sporočajo, da nas ne potrebujejo več, temveč da ob sebi nočejo, ne želijo, ne marajo in predvsem ne potrebujejo več moških otrok in da ne sprejemajo več vloge negujočih mater, ker želijo zadovoljiti tudi sebe.

Odraščanje

Otroci se od samega začetka življenja učijo delovati v zanje zahtevnem svetu odraslih. Vsa obdobja v razvoju otroka so pomembna, za idejo, kdo sem jaz kot moški, pa je najpomembnejše obdobje nekje med tretjim in šestim letom življenja. Takrat se fant uči biti moški, in to skozi opazovanje dinamike med svojim očetom in materjo. Od očeta se uči, kako je biti moški, in hkrati, kako naj se vede do



MOŠKI V SVETU EMANCIPIRANIH ŽENSK

ženske. Tak način lahko prenese v svoje odraslo življenje in ga živi. V tem zapisu so informacije o vsem: kakšna je njegova 'idealna ženska', o odnosu do ženske, načinu komunikacije, kako se naveže na žensko, kako rešuje konflikte, organizira svoj čas, aktivnosti, zadovolji potrebe, itd. Na primer, preproste aktivnosti, kot je pospravljanje nogavic, se moški nauči v otroštvu. Če je kot otrok opazoval, kako je to zanj in za očeta počela mati, nezavedno to pričakuje tudi od svoje ženske.

Razlika med moško in žensko emancipacijo je v tem, da se je ženska morala osvoboditi, ker je bila resnično omejevana v svojih potrebah. Moškim nam tega ni bilo treba, ker nas nihče ni omejeval, še več, ženske so nam zadovoljile vse naše božje potrebe. Razvajeni smo do konca. In zdaj, ko spoznavamo, da je vrag odnesel šalo in nimamo več svojih igračk, jokamo in stokamo, da so emancipirane

ženske grozne. V resnici nam nič nočejo, le igrale bi se na drugačen način.

Ločevanje od mame pomeni, da moški prevzame nadzor nad svojim življenjem in se osvobodi vpliva drugih v njegovem življenju ter obrne smer delovanja iz jaz, jaz, jaz v ti in jaz – midva.

Jaz sem v redu

Pritožujemo se nad vremensko napovedjo, počasnim šoferjem (kaj šele, če je ženska), politiko, ni nam všeč, da ženske igrajo nogomet, boksajo in se gredo druge 'moške' športe. Lahko bi še našteval, vse do največje travme, da ženska postane šefinja moškemu.

Ženske nam nič ne delajo in nam tudi nočejo nič slabega. Nihče nam ne more nič narediti, če mi sami tega ne dovolimo. Negativno odzivanje na stvari, tudi emancipacijo, je naša lastna odločitev in nam je nihče ne vsiljuje. V svoji praksi dela z več kot dva tisoč ljudmi vedno znova ugotavl-

jam, da smo sami sebi največji sovražnik in da je večina oseb, ki so na drugi strani odnosa, dobronamernih, le njihov način delovanja je drugačen. To velja za moške in ženske tako v organizacijskem kontekstu, zasebnem kontekstu partnerske veze ali kateremkoli drugem kontekstu.

Problem emancipiranih žensk je pravzaprav v nas samih, ker se ne moremo soočiti s spremembo, da je ženska postala Ženska in ni več pripravljena biti mama Petru Panu. Naraven odziv na spremembo so zanihanje, odpor, jeza, žalost, na koncu sledi sprejemanje. Nekateri moški so v fazi zanihanja in odpora, drugi v fazi jeze, tretji pa so spremembo že sprejeli in se prilagodili. Sprememba je tukaj in ne bo izginila. Evolucijsko prednost bodo imeli moški, ki so se sposobni prilagoditi novi realnosti.

Moški, ki se v svoji koži doživljajo v redu in so zadovoljni s seboj, nimajo težav s sprejemanjem podrejenih, nadrejenih, niti eman-



ŽENSKA JE POSTALA ŽENSKA IN NI VEČ PRIPRAVLJENA BITI MAMA PETRU PANU.



MOŠKI V SVETU EMANCIPIRANIH ŽENSK

cipiranih žensk. Drugačen način razmišljanja in vedenja jih ne moti in ne počutijo se ogroženi. Zadovoljni so sami s seboj in zmorejo čustvovati, razmišljati in se vesti na različne možne načine – kratka, imajo nabor možnih delovanj z različnimi tipi žensk.

Z žensko ali brez nje znajo in zmorejo poskrbeti zase ter zadovoljiti veliko večino svojih potreb. Med drugim izžarevajo moč, samozavest, pogum, odgovornost, vztrajnost, samostojnost, v odnosih z ženskami so asertivni in jih privlačijo.



Denis Hilčer je coach in trener, dela z organizacijami in posamezniki, ki so motivirani za to, da dosežejo rezultat, ki so si ga zastavili. Posledica rezultatov dela z njim so nova, boljša doživljanja sebe, drugih in sveta okrog sebe. V organizacijskem okolju je merilo učinkovitost, v delu z individualnimi osebami pa avtonomija in zdravje. Področja Denisovega dela so doseganje učinkovitosti posameznikov, skupin in organizacij, bolj specifično pa razvoj vodij, razvoj prodaje in prodajalcev, komunikacija in odnosi, javno nastopanje, motivacija, sistem mentorstva, upravljanje stresa in coachingi.



Avtor demonstrira, kako se sodeluje z emancipirano žensko.

(Emancipirana) ženska je v redu

Prav zanimivo je, da ženske pogosto niti same ne vedo, kaj potrebujejo od moških in kakšni moški jih pritegnejo. Večina privlačnosti ni povezana z razumskim odločanjem, ampak je bolj delovanje našega nezavednega. Temu običajno rečemo kemija.

Zagovarjam oboje, tako poslušanje in upoštevanje kemije kot tudi uporabo razuma. Kemija je čudovita stvar in verjamem, da je veliko bralcev (upam, da tudi bralk) že doživelo tiste čudovite občutke zaljubljenosti, ko svet vidimo skozi rožnata očala, ko so vsa nasprotja in problemi nepomembni ... ko razum odpove. Za dober, globok, odnos v kakršnikoli obliki med moškim in žensko pa potrebujemo tudi razum. Ko razumemo sebe, smo si v redu in razumemo ter predvsem sprejemamo žensko takšno, kot je, tudi osvobodjene ženske ne jemljemo kot nekaj nam slabo namernega, temveč le kot povabilo v drugačen način sobivanja.

Quo vadis, moški?

Moja razmišljanja niso zagovarjanje emancipiranih žensk, le razumsko sprejemanje razlik in umeščanje obeh spolov v naš svet ter iskanje učinkovitejših načinov medsebojnih odnosov.

Nekateri moški bodo seveda ostali v okviru svojih prepričanj, da osvobodjena ženska ni v redu, da je to nekaj, kaj vem ... nenaravnega. Tarnali, stokali, obupavali in nemočno tuhtali bodo, kako naj se obnašajo po novem. Drugi, 'ta pravi' moški pa nikoli niso imeli težave v sobivanju z ženskami in jih tudi ne bodo imeli. Krasi jih prožnost v vedenju do žensk. Zmorejo biti igrivi, ustvarjalni, razigrani, raziskujejo in odkrivajo, ko je to potrebno. So tudi razumski, odgovorni, premislijo, poslušajo in upoštevajo žensko ter znajo povzdigniti glas in se bojevati zase in za svoje potrebe, še bolj pa, da se bojujejo za svojo žensko, ne proti njej.

Ker se težko postavimo v čevlje ženske, lahko uporabimo učinkovit način, da ugotovimo, kakšen naj bo moški v svetu emancipiranih žensk. Ženske v preprosto vprašamo. Odgovor, ki ga dobimo, nam da možno smer našega delovanja. Odločitev, kakšni v resnici bomo, pa je le naša, saj smo tudi moški emancipirani, mar ne? ■

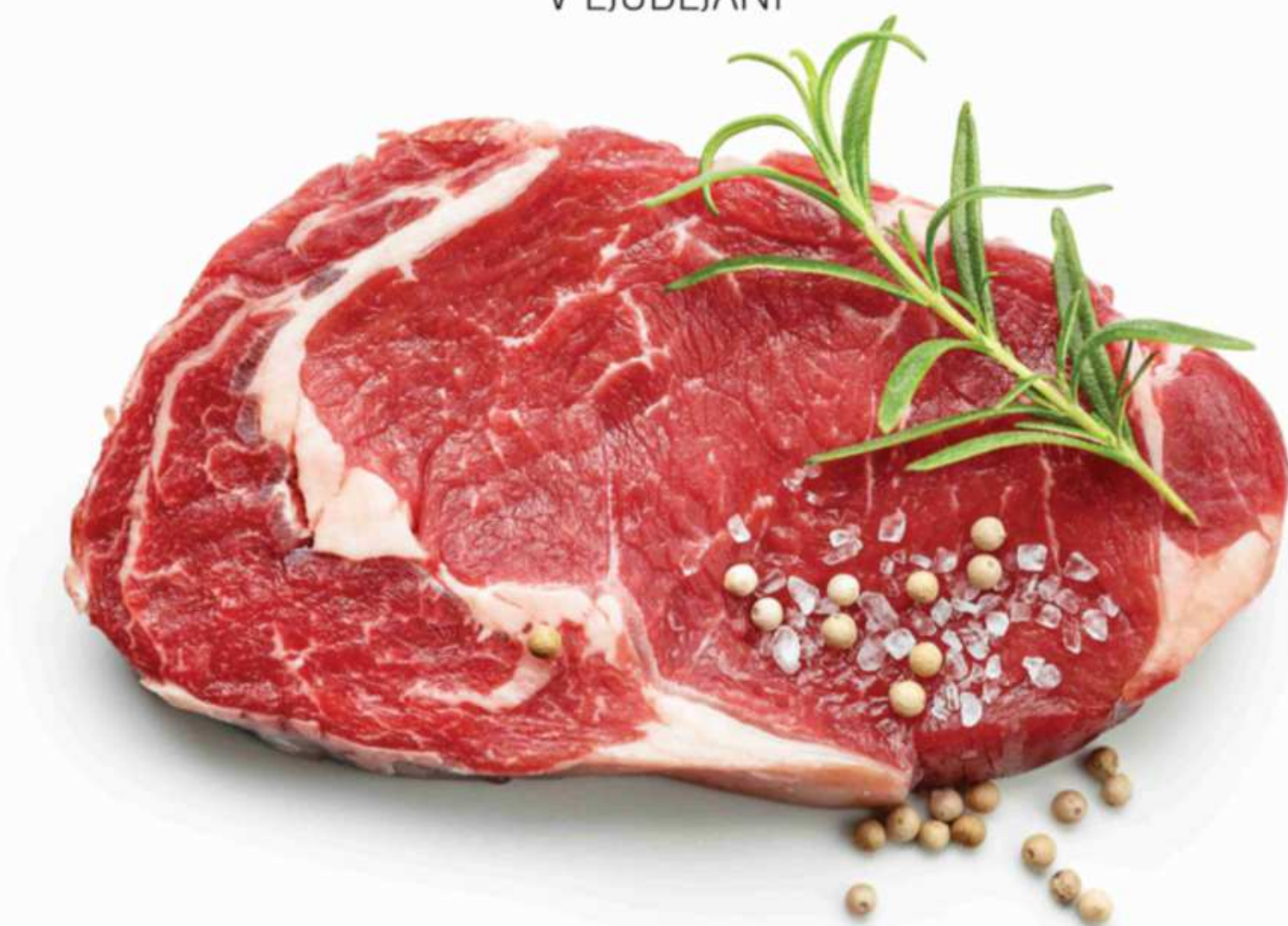


BEST BUTCHER IN THE WORLD

TO BEEF OR NOT TO BEEF

Dario Cecchini

DARIO CECCHINI
V LJUBLJANI



OTVORITVENI DOGODEK

RESTAVRACIJA DIVINO
15.11.2018

Več o dogodku na spletni strani restavracije diVino in telefonski številki 031 768 062.
Obvezna predhodna rezervacija.

diVino
RESTAURANT & BAR

www.divino.si | info@divino.si | 031 768 062





Małgosia Suszek

LEPA POLJAKINJA

Małgosia je v poljski izdaji Playboya prvič navdušila novembra 2017, ko je svoje attribute pokazala sredi morja na razkošni jahti. Navdušila je tako zelo, da je postala poljsko Playboyevo dekle leta 2018 in bila nagrajena tudi s tem, da se še enkrat zmagovalno pokaže na tehle fotografijah v ameriškem koloritu.

FOTO **ROBBY CYRON**



















» DEKLE MESECA: MALGOSIA SUSZEK





VICI

PLAYBOY SE ŠALI

Pijanček gre po cesti in zanese ga v levo stran. Takoj zavpije: »Belo vino, daj mi mir!« Nekaj časa hodi in ga zanese v desno. Spet se oglasi: »Rdeče vino, daj mi mir!« Spet hodi nekaj časa, potem pa se zvrne v obcestni jarek. Vstane in jezno reče: »Vedel sem, da me bosta toliko časa zajebavala, da bomo vsi trije padli.«



Pijančka se sredi noči vračata domov s steklenico vina v roki in pojeta: »Pr'jatli, obrodile so trte vince nam sladko, hik ... ki nam oživlja žile, srce razjasni in oko ...« Oglasi se eden od pijančkov: »Hudiča razjasni, jaz vidim vse megleno.« Drugi doda: »Ja, ja, Prešeren je gotovo pil boljše vino od naju.«

Natakar gostu predlaga vino, ki pa ima okus po vodi. Gost ga degustira, nato pa ponovno zaprosi za vinsko karto. Natakar začudeno vpraša: »Je morda s tem vinom kaj narobe?« »Ne, ne, samo iščem podatke, kje izvira.«

Mujo se vrne iz Nemčije, kjer je iskal zaposlitev in razlaga prijatelju Hasotu: »Pridem jaz v Nemčijo, a nemško ne znam govoriti. Grem v restavracijo in na list narišem zrezek. Natakarica mi prinese zrezek. Na list narišem steklenico in kozarec, natarica mi prinese vino in kozarec. Zelo so pametni tile Nemci. Na koncu,

natarica vzame list papirja in nariše posteljo.« Haso začudeno pogleda in reče: »Pa kako je lahko vedela, da si mizar?«

Zakaj so blondinke najbolj praktične ženske na svetu? Ker se oblačijo na kredit, slačijo pa za gotovino.

Starejša ženska se s kolesom pripelje pred trgovino in kolo prisloni na zid. Ko hoče vstopiti v trgovino, se kolo prevrne in pade po tleh. Smrkavec, ki je to opazoval, reče: »Mamca, kolo vam je padlo v nezavest.« Ženska pa mu odgovori: »Tiho bodi, smrkavec! Tudi ti bi padel v nezavest, če bi bil pol ure med mojimi nogami!«

Policaji ujamejo pijančka, ki je ukradel sod vina. Pripeljejo ga pred sodnika in sodnik ga vpraša: »Ali ste ukradli sod vina?« »Sem.« »In kje je sedaj vino?« »Popil sem ga.« »Pa menda niste v tako kratkem času

popili sod vina?« »Pa nisem popil celega sode vina, samo polovico.« »In kje je druga polovica?« »Prodal sem ga.« »In kje imate denar?« »Zapil sem ga.«

Bolje vino v želodcu kot voda v kolenu.

Ginekolog se naveliča opravljati svoj poklic in se odloči, da bo šel za avtomehanika. Pride do prvega avtomehanika in mu razloži svoj problem. »Prav,« odvrne mehanik, »takole bova naredila. Tukaj imaš motor. Če ga boš znal razdreti, bo tvoja plača 600 evrov, če ga boš znal tudi sestaviti, boš imel plačo 1000 evrov.« Ginekolog sprejme pogoje in se loti dela. Avtomobilski motor razstavi in sestavi, mehanik pa ga pri tem opazuje. Ko konča, mu mehanik reče: »V redu, sprejet si, plače pa boš imel 2000 evrov.« »Zakaj pa 2000?« je ginekolog veselo presenečen. Mehanik mu pojasni: »Glej, motor si pravilno razstavil. Tudi sestavi si ga pravilno. Ampak ker si vse to naredil skozi izpušno cev, ti dam še 1000 evrov dodatka.«





VICTOR KERVLOW

»Moja žena se bo kmalu vrnila domov. Hitro te zavijva nazaj.«



20 V PROF. DR. UROŠ AHČAN

TELO SO VRATA

Zdi se, da živimo v času, v katerem je vse gnetljivo in spremenljivo. Če nam trenutna barva las ne ustreza, jo lahko spremenimo. Če se nam zdi, da je Slovenija za nas premajhna, lahko iščemo srečo drugje. Kaj pa naše telo? Imamo sploh še avtonomijo, da smo očarljivi s svojimi hibami vred ali pač ravno zaradi njih? Ali moramo biti ves čas fit, lepi in prazni? Smo lahko v času poplave filozofije pozitivnega mišljenja upravičeno zaskrbljeni in kritični? Kako poiskati pravo smer v morju nesmislov, ki nas trgajo na vse smeri, išoč upravičenost lastne izbire iskanja vsebine čutnosti in globine čuječnosti, smo se pogovarjali s prof. dr. Urošem Ahčanom, svetovno priznanim strokovnjakom rekonstrukcijske in estetske kirurgije iz Univerzitetnega kliničnega centra Ljubljana.

TEKST **LUCIJA MULEJ MLAKAR** FOTO **PRIMOŽ PREDALIČ**

1. Za vami so leta izkušenj, ste priznani kirurg, estetik in mentor ter družinski človek. Po katerih vrednotah vrčite kompas svojega srca, da usklajujete vse te raznolike svetove?

V današnjem kompleksnem svetu zgolj kompas ni dovolj, je pa nujno potreben, da pomaga pri izbiri osnovnih smeri. Resda sem razpet med številne kraje, delujem tako doma kot v tujini in brez opore bližnjih ne bi mogel funkcionirati, saj je moj urnik prepoln v več vzporednih svetovih, ki me zahtevajo celega. Kirurgija zahteva predanost in mentalni napor, zato je tako pomembno, da je človek osebnostno urejen. V kirurgiji sta potrebna popolna zbranost in fokus, da je napak čim manj. Že pri strokovno brezhribnem delu lahko pride do posledic, ki jih ne moreš predvideti. V družini sem našel nadgradnjo. Otroci in žena so mi pogosto ogledalo; in vedno ne vidim podo-be, ki bi si jo želel. Dozorevam in se učim priznavati napake kot človek.

Dobro se zavedam, da se lahko zapišeš v prihodnost, če prenašaš znanje in deliš izkušnje, spoštuješ in pošteno vzgajaš ljudi. Otroci in mladi ljudje so kot mehka glina, ki jo lahko (pre)oblikuješ in ji nato še čas in okolje dodata unikatno podobo.

2. Kaj vam torej pomeni kariera? V tem oziru ste pravzaprav dosegli vse, kar se doseči da.

To, kar delam, delam s strastjo. In kariera je le stranski produkt ustvarjalnega dela. Seveda pa titule in časti nujno ne odražajo kvalitet dela ter človeka, ki titule nosi. Kdor se peha le za nazivi, izgublja. Najprej sebe, nato spoštovanje kolegov ... kakovost kot tako. Meni ogledalo dajejo družina in nepoznani ljudje, ki jim nazivi niso mar. Oni ustvarjajo ravnotežje in prepotrebno kritiko za osebnostno rast. In rad sledim resnici, kjer z leti dojemam, da ultimativnih dosežkov ni. Zelo cenim ljudi, ki v življenju zamenjajo več poklicev in so uspešni na več različnih

področjih. Poklon namenim invalidu na vrhu najvišje gore sveta, mami samohranilkai brez izobrazbe s tremi otroki doktorji znanosti. Spoštujem pokončno držo, mir v duši in srce, ki je polno hrepenenja tudi v popolnoma brezizgledni situaciji.

3. Vsak dan se soočate s triado telo-identiteta-izkustvo. Ko na primer ženski spremenite telo, ali ji spremenite tudi identiteto?

V rekonstruktivni in estetski kirurgiji zdravimo in spreminjamo človeška, ne zgolj ženska telesa. Dejstvo pa je, da pri estetski kirurgiji prevladujejo ženska telesa. Definicija identitete pa je zelo široka in zastavili ste zanimivo dilemo. Osnovna definicija osebne identitete je tisto, kar človeka določa kot osebo, in je identiteta sistem, po katerem je oseba poznana sebi in drugim. Ljudje danes svojo identiteto spreminjajo že z novo frizuro, oblačenjem, ličili, tetovažo. Spremembe identitete pa so lahkočasne ali trajne.



Prof. dr. Uroš Ahčan, dr. med., dela že tretji mandat kot predstojnik Kliničnega oddelka za plastično, rekonstrukcijsko, estetsko kirurgijo in opeklino *Univerzitetnega kliničnega centra Ljubljana*. Je specialist plastične rekonstrukcijske in estetske kirurgije, svoja znanja pa ponuja tudi v zasebni kliniki Juventina Clinic (www.juventina.si), ustanovljeni leta 2018, kjer se posveča ohranjanju mladostne svežine na zdrave in varne načine.



20 V PROF. DR. UROŠ AHČAN

V večini primerov z estetsko kirurgijo ne spreminjamo identitete, temveč s korektivnimi posegi ob upoštevanju telesnih danosti skušamo poudariti lepe, prepoznavne linije oziroma z laserskimi in drugimi postopki upočasniti procese negativnih sprememb in tako čim dlje obdržati najboljšo različico samega sebe. Ekstremnih sprememb videza naj se ne bi posluževali. Sigurno pa v primeru rekonstrukcij po do hujših nesrečah in težjih poškodbah kirurgija ustvari možnosti za nadaljevanje identitete v mejah možnega. Če čez noč ostanemo brez roke, je to velik šok ne samo za identiteto, temveč za celovito osebo in kroge, v katerih se giblje. A če se kdo rodi z razvojno nepravilnostjo, grbastim nosom, brez žleznega tkiva dojke, če pridobi viseč trebuh, je v moderni sodobni družbi normalno, da se posluži vseh možnosti in spremeni svojo hibo, s katero se ne more sprijazniti. Zakaj bi bili vse življenje zaznamovani zaradi telesnih nepravilnosti in pomanjkljivosti, če poznamo tehnike in postopke za njihovo odpravo. Dejstvo pa je, da lahko kirurgija zaide v stransko ulico, kot je pri Michaelu Jacksonu in drugih znanih osebnostih, kjer so slabi strokovnjaki z nizkimi moralno etičnimi normami, napačno in prekomerno težnjo preoblikovali človeška telesa, jim spremenili identiteto ter celo usodo in jih tako negativno zaznamovali za vse življenje.

4. V estetski kirurgiji delate z ljudmi, ki želijo biti lepši, kot so. Se vam zdi, da lepo telo prinaša več ugodja in užitka? Zakaj bi se sploh lepšali? Nam to narekuje sodobni turbokapitalizem?

Moj dobri prijatelj Per Heden, ki je napisal odlično knjigo o estetski kirurgiji, je zapisal: »Malo bi bilo ljudi, ki se ne bi odločili za kirurški poseg, če bi bil ta 100-odstotno zanesljiv, brezplačen in neboleč,« kajti v naravi ljudi je, da želimo izboljšave, da želimo biti lepši, da želimo biti boljši, da želimo ugajati drugim ljudem. In prav vsakdo od nas ima obdobja, minute, mesece ali leta svojega življenja, ko razmišlja o motečih dejavnikih in nepravilnostih na svojem telesu, še posebej v adolescenci, ko ustvarjamo svojo samopodobo in veliko časa preživljamo pred ogledalom,

pa nato v obdobju staranja, ko se pojavijo prve gube, povešenost tkiv, ko spoznamo, da nismo več taki, kot smo bili, da um ni v skladu s telesom ... Torej, da želimo boljše, ne slabšo različico sebe. Zakaj bi se lepšali? Zato, ker so že vse študije jasno ugotovile, da imajo lepši ljudje prednosti pred ostalimi ... Kolikokrat ljudje ponovijo selfie in katero različico pošljejo naprej?

5. Morda imajo več ovir? Je torej z lepoto povezana avtoerotičnost?

Nedvomno obstaja povezava med lepoto in avtoerotičnostjo in nedvomno sta erotika in spolnost izredno pomembna elementa vsakega posameznika, ki bistveno vplivata na kakovost življenja in bivanja, zato ima pomembno vlogo pri tem tudi estetska kirurgija. Ni zanemarljivo, da se je v zadnjem obdobju

PRAVE FATALNE BOGINJE SO SE V ZGODOVINI IZKAZALE KOT MALO OPAZNE ŽENSKE ...

močno povečalo število estetskih korekcij na področju ginekologije, pomlajevanja nožnice, lipofiling venerinega griča, preoblikovanje velikih sramnih ustnic, korekcija malih sramnih ustnic in številne druge. Ja, dojemanje sebe vpliva na sposobnost predaje drugemu.

6. Bi lahko rekli, da obstaja seksapil brez lepote? Je lahko le gola privlačnost?

Vsekakor osebno menim, da obstaja privlačnost brez lepote, še zlasti ob vedenju, da je lepota izredno širok pojem, ki je časovno in krajevno opredeljena. Kar je lepo leta 2018, ni nujno, da bo lepo leta 2030, in tele-

sna lepota je pomemben, pa vendarle zgolj en atribut človeka. Bistveni so tudi govorica telesa, nasmeh, iskrive in zapeljive oči. Ko se sprehajaš po ulicah muslimanskih držav, kjer so ženska telesa popolnoma zakrita, lahko sprožijo val čustvenih reakcij že zgolj z žarenjem in očmi, ki gledajo na tisti način. Lepota je v rokah, v prstih, v tistih gibih, ki jih ženska naredi nezavedno. V načinu, kako hodi. In ja, idealnega telesa ni, so le prava razmerja. Z intelektom, seveda. Lepota brez vsebine je puhla in plehka. Morda na trenutek nasiti, vendar ne hrani.

7. Cenijo vas kot izrednega esteta. Ali ste ujeti v popolnost oblik?

Ne, nisem ujet v popolnost oblik. Želim pa slediti telesni skladnosti brez prekomernih poudarkov, saj v estetski kirurgiji vedno hodimo po robu in že majhna kapljica polnila prek roba lahko spremeni lepo v preveč opazno, v umetno in motečo. Telesna skladnost in ohranjanje proporcij in oblik glede na telesne danosti so navadno moj končni cilj. In vedno je največji izziv iz nič napraviti nove oblike naravnega videza in lepih proporcij, pa naj gre za novo dojko ali nos.

8. Ali lepotna kirurgija prispeva k izgradnji ženske? Ali jih ustvarja v fatalne boginje, ki so zaradi svoje lepote ošabne in brez miline?

Osebno menim, da lepota nima nobene povezave z milino, z izžarevanjem energije, čustvovanjem in reakcijami, ki so posledica privzgojenih in pridobljenih navad. Milina je pravzaprav

nežnost pogleda, besed in dotika. Tudi fatalne boginje sodijo bolj v sklop marketinga različnih industrijskih panog. Še zlasti, ko se o njih govori na glas. Prave fatalne boginje so se v zgodovini izkazale kot malo opazne ženske, ki pa so v spalnicah dokazovale svojo nadvlado, ki pa je lahko imela dramatične posledice za tisoče in milijone ljudi, ki so padali na različnih bojiščih zaradi ranjenega ega v prepletene mreže ujetih vladarjev, njihove načete samozavesti, moralno etičnih načel in inteligence.

9. Torej se zavedate, da je bistvo erotike v umetnosti dotikov, torej v

20 V PROF. DR. UROŠ AHČAN



tistem, kar nas spravi čez rob, če sledimo plemeniti strasti. Saj kot pravite, so vojne bojevale umetnice ljubezni iz ozadja in intime, pogosto skrite.

Se povsem strinjam, da več milijonov čutilnih teles v koži opravlja svojo nalogo in so tam z namenom. Tudi posamezni deli telesa so bistveno bolj oživčeni kot drugi in na drugačen način. In nekdo lahko zgolj s prstom, ki ga nežno premika po telesu, izrazi več ljubezni kot milijon praznih sladkih besed.

10. Se pri svojem delu pogosto srečate z nemogočimi željami in labilnimi psihološkimi profili? Ste obenem terapevt?

Res je, pogosto se srečam tudi z nerealnimi željami in različnimi psihološkimi profili, ki mi jih je kot nestrokovnjaku na tem področju včasih težko prepoznati. Zato so tudi estetski kirurgi izdelali posamezne lestvice, s katerimi lahko opredelimo psihološke profile uporabnikov estetskih operacij, za kar pa so potrebni dolgotrajen pogovor, spremljanje govorice telesa in želja, ki jih lahko prinesejo tudi v obliki fotografij ali izrezkov iz časopisov. Če človek na svoji fotografiji ne zna jasno pokazati motečega dejavnika, je to znak za rdečo luč in misel, da se težava ne skriva na telesu, ampak v glavi posameznika. Vsekakor so ljudje

v različnih stiskah in takrat je dobro, da si najdejo oporo, preden se odločijo za poseg na telesu. Ker ta problema, ki ni del telesa, ne bo odpravil. Vsekakor danes vedno več ljudi potrebuje čustveno oporo in pomoč.

11. S čim si razlagate svojo priljubljenost, pogosto ste gost raznih oddaj in tiskanih medijev?

Ljudje so pogosto priljubljeni v svojem aktivnem obdobju, ko lahko ponujajo svoje usluge, oziroma v primeru športnikov in umetnikov, ko navdušujejo ljudi in jim izpolnjujejo sanje. Nato pa se zgolj zapišejo v spomine posameznikov ali naroda, odvisno od njihove teže. Pri svojih petdesetih sem dovolj moder, da se zavedam tega prehodnega obdobja, ob tem pa želim ostati predan delu, težiti k popolnosti, inovativnosti, se posvečati detajlom, ki delajo razlike, in pri razmišljanju ostati samokritičen in iskren do sebe in drugih. Naježim se, ko mi kdo reče: »Joj, kako si se upal to povedati ...« Mar ni res, da živimo v odprti družbi, brez političnih zapornikov, in da je naša dolžnost, da povemo svoje mnenje, četudi smo manj priljubljeni? Ne zgolj naša pravica, naša dolžnost je, da povemo tisto, kar vemo, da je prav za skupino ljudi in skupnost oziroma celotno družbo, pa tudi, če so misli kdaj pikre, kritične in strah zbujajoče. Pogovarjati se je treba argumentirano, na osnovi dejstev.

Kot pravijo, majhni ljudje govorijo o drugih ljudeh, povprečni govorijo o stvareh, veliki ljudje govorijo o idejah, zato bi moral biti cilji vseh, zlasti pa sodobnih medijev, iti korak više. Od ljudi do stvari, nato do idej ...

12. Je v lepotni kirurgiji kaj prostora za iskrenost? Vsako obliko lahko namreč spremenimo, seveda do nekih meja.

Lepotna kirurgija pri izobraženih in aktivnih izvajalcih z visokimi moralno-etičnimi načeli temelji na iskrenosti in odprtem pogovoru, pri katerem se predstavijo tudi omejitve, prehodno obdobje, nezaželeni učinki in zapleti ter postopek rehabilitacije. Pogovoriti se je treba o kasnejših morebitnih popravkih in manjših korekcijah, oblike pa je vedno treba spreminjati v okviru normalnih meja. Sam operiram več kot 25 let, za menoj je več kot 20 tisoč kirurških posegov. Moje delo me osrečuje in sem mu popolnoma predan, vsekakor pa delujem odprto in iskreno pred posegi in po njih.

13. Kje se postavijo meje med estetiko, etiko in erotiko? Ali jih uporabniki zaznajo in ali jih kirurgi? Ali je vse skupaj le lepotna industrija in biznis?

Ne vem, zakaj bi postavljali estetiko, etiko in erotiko v različne predele oziroma med njimi postavljali meje. Naloga estetskega kirurga je, da na osnovi visokih etičnih in moralnih načel z različnimi kirurškimi tehnikami in metodami izboljša estetiko in tako prispeva k erotiki. Tak je pravi vrstni red. In bistveno je, da jih zazna uporabnik. Kirurg je lahko zadovoljen s svojim izdelkom in ga ocenjuje glede na kompleksnost, telesne danosti, ob tem pa se mora zavedati, da nima pod kontrolo vseh dejavnikov. Celjenje tkiv ni odvisno zgolj od kirurške tehnike in uporabe kakovostnih materialov, ampak tudi od lastnosti tkiva in telesnih danosti, genetike. Cilj kirurga je vesel in nasmejan pacient in pravi kirurg bo naredil vse, da ga doseže. Žal pa popolna izvedba operacije ni vedno zagotovilo za srečnega pacienta. Vsekakor preoblikovanje telesa vpliva na erotiko, saj poudarja linije, vzpodbuja poglede in vzbuja erotične misli in poželenja, vendar pa vse to presega obseg pogovora pred kirurškim posegom. Pogovori med pacientom in kirurgom niso tako intimni, da bi ob pregledu razpravljali tudi o spolnih praksah, kar pa morda kdaj ne bi bilo odveč. Drži pa, da so lepotni posegi antiaging del lepotne industrije, ki pomeni večmilijardni trg.



20 V PROF. DR. UROŠ AHČAN

14. Se vam zdi, da je poklic lepotnega kirurga priljubljen zaradi finančnih nagrad? Botoxa, polnil, lepšanja prsi, oblikovanja telesa z liposukcijo in vseh teh postopkov se poslužuje vedno več mladih. Vas kot predstojnika oddelka skrbi za prihodnost poklica?

Strinjam se z vami, da je poklic lepotnega kirurga popularen zaradi finančnih nagrad. Nedvomno v prid tega govori tudi dejstvo, da se kirurgi drugih strok prepogosto poslužujejo lepotne kirurgije prav z namenom dodatnega zaslužka, čeprav za to niso ustrezno izobraženi. Po drugi strani se nihče od estetskih kirurgov ne spogleduje s srčnimi operacijami in operacijami na debelem črevesju, ki nudijo mizerno plačilo, pa čeprav pomenijo gromozanski strokovni izziv. Bojim se za prihodnost plastične kirurgije, saj je povsod po svetu veliko mladih kirurgov prepoznalo lahkotnost bivanja v vlogi estetskega kirurga in namesto kompleksnih rekonstrukcij opravljajo enostavne postopke injiciranja snovi pod kožo za drag denar. Toda živimo v odprti družbi, kjer vsak odloča, kaj bo v svojem življenju počel. Zavedati se je treba dejstva, da vsakdo, ki konča medicinsko fakulteto in specializacijo s področja plastične, rekonstrukcijske in estetske kirurgije, prehodi zelo trnovo pot, ki je izredno naporna, zato mu na koncu ne more neki zakon ali pravilnik (pre)povedati, kaj bo v svojem življenju počel, kot to ne prepove drugim poklicem, pač pa se lahko vsakdo svobodno odloča in nosi posledice.

15. Ali sploh imate kakšno možnost, da bi ustavili anomalije in neetične postopke na ženskah, ki zaupajo v dobri veri?

Svoje možnosti, da bi opozoril na anomalije in neetične postopke ves čas izkoriščam. Bil sem pri politiki, predstavil sem danski zakon, ki natančno določa kdo, kje in kaj lahko izvaja na področju estetske kirurgije, a žal neuspešno. Bil sem gost različnih oddaj, v katerih smo govorili o pasteh estetske kirurgije. Napisal sem več strokovnih člankov in imel več predavanj na to temo. Ne nazadnje sem napisal knjigo *Supermarket lepote*, v kateri sem zapisal: »Človeško telo ne sme biti prazen nakupovalni voziček, ki ga vozimo od police do police in vanj nalagamo prešteviline uporabne in neuporabne izdelke, ki nam jih ponujajo posebno izobraženi strokovnjaki za marketing in prodajo.

jo. Neracionalno in brezglavo kupovanje z očmi ima navadno zgolj finančne posledice, nakupovalnih košaric in vozičkov je neskončno, telo pa je le eno. Vaše od rojstva do smrti.« Mlade opozarjam na pasti lepotnih idealov in poslovnega modela Kim Kardashian. V poplavi tiskanih medijev in medmrežja se take misli in za življenje pomembne iskricke žal prepogosto izgubijo in jih preglasijo reklamni napisi in plačani oglasi, od katerih so življenjsko odvisni sodobni mediji. Tudi zato sem ponudil nove možnosti v Juventina clinic.

16. Kaj pa sprememba spola? Biološko kategorizacijo dvospolnikov, torej evnuhov oziroma hermafroditov, poznamo v Indiji kot tretji spol. Vemo tudi, da psihološko spola nista le dva, zlasti v primeru transseksualcev?

Ljubljanska kirurgija je bila v preteklosti, ko smo delovali še na področju 20 milijonov ljudi v Jugoslaviji, vodilna na področju spremembe spola, kjer je delovala multidisciplinarna ekipa, ki se je natančno posvetila vsakemu posamezniku in napravila natančno analizo ter načrt preoblikovanja telesa oziroma transformacijo spola, ki zajema psihofizične elemente, psihološko pripravo, hormonsko pripravo ter vrsto zapletenih kirurških posegov s prostim prenosom tkiva in uporabo mikrokirurgije. Trenutno zaradi majhnega števila pacientov in preobilice drugega dela ne moremo zares dobro slediti vsem trendom na tem področju, kajti v posameznih modernih bolnišnicah, kjer se ukvarjajo zgolj s to problematiko, velik poudarek dajejo detajlom in operacijo končajo celo s korekcijo glasilk za spremembo glasu, ki bi lahko izdajala posameznika v novi podobi, česar pa pri nas ne počnemo. Kolegi iz Genta so v tem primeru dobra izbira.

17. Ste torej superman, kako vam vse to uspeva?

Ne verjamem v nadnaravno moč posameznikov. Take misli so v kirurgiji lahko nevarne. Tudi kirurgi smo zgolj ljudje, ljudje, ki včasih vstanemo z levo nogo, imamo zobobol, se nam je pokvaril avto ali pa se ukvarjamo z vprašanji najstnikov. Vso poklicno pot smo kot na dirki Tour de France in le malokrat imamo priložnost, da bi se umaknili iz te adrenalinske preizkušnje in skupaj z gledalci uživali v nastopih drugih ali po lastnih prevoženih kilometrih.

In to je glavna pomanjkljivost tega prelepega poklica. Ustaviti se, umiriti in preprosto uživati v rezultatih dela. To traja nekaj minut, morda dan, dva, nato pa spet zazvoni telefon, na mizi se pojavi nov konziljarni list, zato manjkata tisti prepotreben nasmeh in sproščenost. Ob večletnem dirkanju in pogostejših izlivih adrenalina se kažejo tudi telesne posledice, bolečine v hrbtu zaradi prisilne drže, slaba prebava zaradi popolnoma neustreznih prehranskih navad, namrščeno čelo. Se pa zgodijo tudi stvari, ko si rečeš 'ima Boga', usoda ...

18. Se kdaj postavite v vlogo pacientov?

Zdravniki bi se morali pogosto vsaj v mislih postaviti na drugo stran v vlogo pacienta, da bi razvili ustrezno empatijo. Toda tudi pacienti bi se morali vsaj včasih postaviti v vlogo zdravnika oziroma kirurga, kajti kirurg ni robot, brez čustev, zgrajen iz neuničljivega vezja in elektromotorčkov, pač pa zgolj človek, ki je na voljo ljudem, da izboljšajo kakovost življenja in celotne družbe.

19. Kaj je za vas ultimativna karakteristika fatalne ženske?

Fatalnost nje je lahko le prehodni naziv, saj fatalnost po moji oceni obsega inteligentno, uglašeno, duhovito osebnost omamnega vonja, iskrivih oči, negovanega videza in iskrenega nasmeha. Lepo je, če uporablja prijazne in izbrane besede, ki jih zna nadomestiti z govorico telesa. Veliko je atributov, zato je takšnih žensk malo.

20. Verjamete v ljubezen in erotiko kot tisto nekaj svetega? Ne nazadnje vsako novo življenje je čudež po sebi in vsi se rodimo prek medija strasti?

Uf, tu pa ste malo preveč optimistični. Menim, da se jih v moderni družbi neoliberalcev več rodi plansko in načrtovano, manj pa iz strasti. Preračunljivo. V drugih družbah zaradi 20 ovac. Vse manj je romantike. Strasti. Še v filmih vedno manj. Ob virtualnem svetu smo tudi navidezno srečni, a oropani okusov, vonjev, barv in dotikov ... Erotika in ljubezen sta osnovna pozitivna gradnika zdrave družbe, ki pa zahtevata nekaj truda in energije, zato ljudje v instant družbi uživajo zgolj v ekraniziranih erotičnih prizorih, ki jih lahko upravljaš na daljavo ali pa z drsenjem prsta po steklu telefona. In z vsako generacijo so telefoni bolj pametni, ljudje pa bolj neumni in prazni. ■



Revija za drzne iskalce doživetij

AVANTURA

NA VEČ KOT 1500 PRODAJNIH MESTIH

IN V SPLETNI TRGOVINI WWW.REVIJA-AVANTURA.SI

LETNA NAROČNINA ZA
ŠTIRI ŠTEVILKE
23,96 EVRA



AKCIJA NA DVEH IN ŠTIRIH KOLESIH

Lepo je, ko se najdetā **SORODNI DŰŠI**

Jasmina in Marko, par, ki ju poleg medsebojne povezuje še ena ljubezen: rada aktivno preživljata prosti čas na vseh sortah dvo- in štirikoles. Skupaj smo se zapeljali na izlet, in to z vozili, ki si vsako zasluŰi vsaj en naj med sebi podobnimi: s Can-Amovim hudim strojem maverick X3 XRC turbo R in s Specializedovim top gorcem turbo levo.

On je Marko. BrŰkone je dirkal Űe v otroškem vozičku, potem pa Űe v gorskohitrostnih dirkah, enduru, cross-countryju, trialu, z gorskim in cestnim kolesom. »Če se ne zgonim, nisem miren. Če vsaj za urico na dan ne dvignem srčnega utripa, sem siten. Prav vidim se, kako sem zoprŰ, naj bo v sluŰbi ali doma, a si ne morem pomagati,« razlaga Marko Jager, ki se igra celo v sluŰbenem času – je namreč mehanik. V njegovi (moto)športni zgodovini najdemo nemalo zanimivih zgodb, ki mejijo na anekdote; denimo ta, ko je na enduro dirki padel in nadaljeval voŰnjo kljub bolečinam, a nato vendarle odstopil, ker ga je

TEKST

MATEVŰ HRIBAR

Ugotovili so, da mu je počeno rebro prebodlo pljuča. Včasih je dirkal z najmočnejšim 650-kubičnim husabergom, ki je veljali za brutalnega in za naše terene čisto preveč zmogljivega. »Bil sem po celi stezi, motor je razmetavalo levo in desno in na zadnje kolo. Zdelo se mi je, da sem hiter, ampak nisem bil, je bila pa moja voŰnja dober šov za gledalce,« se smeji. Kasneje ga je zamenjal za 300- in celo 125-kubičnega sherca, lahkotna kot peresca. Skoraj. Marko je v garaŰo pripeljal Űe

eno (laŰjo) ljubezen: električno gorsko kolo. Najprej se jih je branil, češ, bicikel je bicikel in bicikel je treba gonit, motor je pa motor. A kmalu sta ugotovila ...

Ona je Jasmina. Z enduro motorjem je spretnejša od marsikaterega fanta, a se voŰnje loteva drugače kot on. Ne obeša se na ročico plina, ne pusti, da bi zadnje kolo divje opletalo. Njen slog je zadrŰan, a tekoč, njena drŰa je mirna, a tehnično pravilna. »Včasih vzamem 125-kubičnega, Marko pa svojega. Všeč mi je, ker je lahek in ga lahko krotim skoraj kot trial motor,« pove Jasmina Ribič, leta 2016 članica slo-

venske trial reprezentance na pokalu narodov.

A enduro in trial nista edina rekvizita za preŰivljanje prostega časa: rada kolesari, hribolazi ali pa, Űe najraje, oboje skupaj.

Ker smo se oni dan na gorsko kolesarjenje z novimi električnimi bicikli odpravili v druŰbi nenavadnega para, je Marko poskrbel tudi za precej nenavaden prevoz. Kaj je to, terenski avto, ATV, quad, traktor? No, to zadnje Űe najmanj. Mavericka poganja s turbo puhalom podkrepljen trivaljni motor z nič manj kot 172 'konji', a ker to njegove- mu lastniku ni bilo dovolj in ker ima kot

FOTO **SAŠA KAPETANOVIČ**





AKCIJA NA DVEH IN ŠTIRIH KOLESIH



presenečenj s šoferjem, kot je Marko, nikoli ne zmanjka: »Včasih se greva vozit ponoči in pri strmim vzponu pred seboj vidim le nebo, trenutek kasneje pa se teren obrne in luči svetijo skoraj navpično navzdol. Res je malo nor, a mu zaupam.«

Ko se pripeljemo do konca makadamske ceste, sprostita pasove, ki na strehi držijo dva dragulja, in nadaljujemo na kolesih v spremljavi tišine. Turbo levo je najnovejše električno gorsko kolo iz ameriške tovarne Specialized, ki si je, mimogrede, za lokacijo letošnje svetovne predstavitve izbrala hrvaško Istro. Ko slišiš ceno, ti je jasno, da to ni hec. Enajst jurjev za bicikel?! Za toliko denarja si lahko kupim dacio logan! A je že tako, da tudi dacie logan ne moremo primerjati z, denimo, desetkrat dražjim BMW-jem M5. In tako tale bicikel ponuja največ, kar trenutno premore hitro rastoča industrija električnih koles: lahek elektro- motor v magnezijevem ohišju

mehanik dovolj znanja za poseganje v drobovje, je moč povečal na približno 200 'konjev', kar ob teži manj kot 800 kilogramov zagotavlja dirkaške zmogljivosti. A če je sopotnik vajen brutalnih pospeškov (ne glede na podlago), zagotovo ne ostaneš ravnodušen nad tem, kako neverjetno stabilen je ta stroj na terenu. Ko bivši relist poseka ovinek prek globoke bankine in pričakuješ vsaj grob sunek v ta zadnjo, če že ne prevračanja ... Se zgodi ... Nič! Vzmetenje ima približno 60 centimetrov (ja, več kot pol metra) prostega giba, kar pomeni, da se balonasta kolesa lahko umikajo jarkom in skalam ter s tem pomagajo ohranjati vozilo stabilno, kot bi bile tam gor po makadamski cesti speljane tračnice za vlakec smrti. S to razliko, da voznik lahko te tire usmerja po svoji volji. Jasmina pove, da se divje vožnje hitro privadiš, a da

PIPELJEMO SE DO KONCA MAKADAMSKE CESTE IN S STREHE SNAMETA DVA DVOKOLESNA DRAGULJA.



POVSEM PRENOVLJENI TURBO LEVO

More power,
more range,
more kickass.*



THE POWER TO
RIDE MORE TRAILS

*Več moči, večji doseg, boljši v vseh pogledih.

[SPECIALIZED.COM/NEW-TURBO-LEVO](https://www.specialized.com/new-turbo-levo)



»SPLOH NI ŠTOS V TEM, DA BI LENARIL. NA KONCU SI ŠE VEDNO UTRUJEN, LE VEČ PREVOZIŠ.«



z interno oznako 2.1 v klanec pomaga z največjim navorom 90 Nm, litij-ionska baterija pa lahko shrani 700 Wh in tako kolesarju pomaga, hja, zdaj smo pa tam: doseg v kilometrih je pri gorskemu kolesarjenju težko oceniti oziroma zagotoviti, zato tovarna navaja od ene do pet ur akcije; odvisno od tega, kateri program uporablja voznik, oziroma od tega, ali elektromotor pomaga nogam ali obratno.

»Ugotovila sva, da lahko na enem izletu prevozi veliko veliko več,« je nad e-bajkom navdušen Marko. »Prideš na vrh hriba, s katerega bi se običajno le še na smrt utrujen odpeljal domov, in rečeš: 'A greva še do tjale?' In na koncu obiščeva tri vrhove namesto enega.« Jasmina: »Sploh ni štos v tem, da bi lenaril. Na koncu si še vedno utrujen, le več prevoziš. Da sva na koncu podobno uničena, izbereva različne programe, torej Marko pritiska pedale malo bolj kot jaz.«

Pa še tole bi dodal: ne glede na to, ali boste do popolnega razgleda na Golteh, kjer je že na prav kičasto lepem jezeru mogoče celo supati, prišli peš, z biciklom ali pozimi na smučkah, v vsakem primeru si privoščite specialiteto izpod peke v koči tik ob vodi. Vrhunsko. ■



BRZINA.si - pravo mesto za vse, ki nam
avto pomeni **več kot prevozno sredstvo**



www.brzina.si | **041/236-831** | **info@brzina.si**

AST, Linea Corse, Moton, Motul, Rota, Rundfahren, QSP

VISOKA KAKOVOST PO KONKURENČNIH CENAH!



Dobrodošli v svetu visokih hitrosti!



FOTO **ALEŠ BRAVNIČAR/WWW.BRAVNICAR.COM**

Brazilska sončnica v Sloveniji

Rojena v brazilskem mestu Espirito Santo ob Atlantiku je **Marcelle Mendes** takoj vzljubila sonce, morje in plaže. Odraščala je v preprostem okolju in se naučila živeti skromno. Pravi, da je naravno vesela, a globoko v sebi tudi zelo tekmovalna. Vsak izziv sprejme kot še eno priložnost za zmago. Že od malih nog ji je bil takšen izziv Milano, svetovna prestolnica mode, saj je za dekleta v njenem

domačem kraju od nekdaj sanjska destinacija. Leta 2016, ko je bila stara 25 let, se je odločila sprejeti ta izziv z namenom, da nadaljuje manekersko kariero, čeprav jo je doma pot že zanesla v zavarovalniške vode. »V zavarovalništvu sem oboževala intelektualne izzive, a moje srce je bilo vedno v modi in raziskovanju sveta,« pravi Marcelle, ki je ravno te dni podpisala pogodbo z

TEKST **DARJO HRIB**

londonskim butikom Body London, ki ga vodi nekdanja vrhunska manekenka Gemma Howorth. Prek svoje matične agencije ZT Models pa je spoznala Aleša Bravničarja. »Imela sem srečo, da je agencija pristopila do Aleša za to specifično fotografiranje. Izbral je popolno lokacijo na polju sončnic blizu Ljubljane. Bil je prelep poletni dan,« se spominja Marcelle,

ki se uspešno uveljavlja na londonskem trgu, kjer je nedavno delala na Fashion Weeku. Za širjenje obzorij se bo morda nekoč za nekaj časa preselila v New York, a za zdaj je povsem zaljubljena v London, kjer lahko novo priložnost sreča na vsakem koraku. »Zdaj je izjemen čas zame, tako profesionalno kot tudi zasebno. Moj moto je: korak po koraku z divjo zagnanostjo.«





LIČENJE: Barbara Fartek. STILIRANJE: Inja Savski. Športne nogavice Puma, kopalke Trifena Belle Swimwear, bodi Tezenis, očala Mango. Za avtomobil ford ranger wildtrak 3.2 se zahvaljujemo podjetju Ford Summit in Ford Slovenija. Marcelle zastopa agencija ZT Models (www.ztmodels.com).







JEZERŠEK 360°

ZA POLN KROG DOBROT

Letos mineva 250 let Hočevarjeve domačije, na temeljih katere je zrasel Dvor Jezeršek. Z odgovornostjo do dediščine in družbe je družina Jezeršek združila svoje kulinarične zgodbe v srčne zgodbe odgovornosti – Jezeršek 360° in se pridružila prvim slovenskim podjetjem, ki so se odločila za zapis pravil igre v družinsko ustavo.

Na Gorenjskem sta v Cerkljah na kraju, kjer je stala Hočevarjeva domačija, sezidana leta 1768, pred štirimi desetletji Franci in Sonja postavila temelje danes nadvse uspešnega Dvora Jezeršek. Uspešno družinsko zgodbo zdaj nadaljujejo sinovi, štirje bratje: Martin, Rok, Jure in Luka, ki so pristnost, tradicijo, doživetje in odličnost inovativno združili v edinstven krog zaupanja in odgovornosti – Jezeršek 360°. »Za nas je ključnega pomena, da vsemu damo svoj pečat, da smo odgovorni do okolja, v katerem ustvarjamo, in da predano gradimo podjetje Jezeršek kot inovativno, odgovorno in trajnostno naravnano,« pojasni nosilec zgodbe in kuharski mojster Luka Jezeršek. Jezerškovi sodijo med prva slovenska družinska podjetja, ki so se odločila za zapis pravil igre v družinsko ustavo. Pravijo, da gre za strateški dokument, ki skrbno ureja odnose med podjetjem in družino ter pomeni iskren dogovor družinskih članov o načinih upravljanja. To jim, zagotavljajo, omogoča visoko konkurenčnost, kajti jasna vizija poslovanja je temelj njihove prihodnosti, saj gre za spoštovanje preteklosti, sedanjosti in prihodnosti.

V zgodbi Jezeršek 360° se prepletajo številni produkti in družbeno odgovorni projekti s spoštovanjem do tradicije in

slovenske kulinarike, a to ni samo zgodba uspešne kulinarične družine Jezeršek, temveč rezultat skupnega sodelovanja z različnimi partnerji. V svoji zgodbi ponujajo zorjeno slovensko govedino, suhomesnate izdelke, potico, šmorn in žlahtno kapljico.

cah v Sori ter priprave in ponudbe zorjene govedine v restavracijah.

Oče Franci, vse življenje vaje dela, je ob odhodu v pokoj, da mu slučajno ne bi bilo dolgčas, blizu doma postavil klet, v kateri suši suhomesnate dobrote, izdelane

po tradicionalnem postopku. Kleti zato ljubkovalno pravijo Francijeva špajza, iz nje pa prihajajo okusi iz generacije v generacijo prenesenih receptur, dopolnjenih z znanjem in izkušnjami Jezerškovega sušenja mesnin. »V Francijevi špajzi ni ne skrivnih sestavin ne bližnjic,« zagotavljajo v družini Jezeršek, »gre samo za najboljše, kar lahko ponudita narava in znanje človeka.«

Življenje je potica. In šmorn

Za še tako zahtevnega sladokusca se najde kaj dobrega. Vsak dan je lahko praznik, če z nadevom rahlega presejanega sladkorja okusimo zapuščino tradicije ene najbolj prepoznavnih slovenskih sladic. Slovar slovenskega knjižnega jezika jo naslavlja kot praznično pecivo iz razvaljanega kvašenega testa, premazanega z raznovrstnimi nadevi. Zavita je v zvitek, najpogosteje polžaste oblike, položena v okrogel model potičnika z gladkim ali rebrastim obodom. To je potica. Svoje mesto v družini Jezeršek si je z njo izborila mama Sonja in poslušanja vredna je štorija o tem, kako se je vse življe-



Štirje bratje Jezeršek: Martin, Rok, Jure in Luka

Slovenska zorjena govedina in suhomesnate dobrote

V želji, da bi slovenskemu mesu vrnilo spoštovanje, se je rodil triletni projekt Luke Jezerška v sodelovanju s kmetijo

Toplak v Juršincih v Slovenskih goricah, ki je v letu 2010 prejela odlikovanje

Turistične zveze Slovenije za prvo mesto v gostoljubnosti in izvirnosti. Tako so sklenili krog kakovosti pridelave, predelave in ponudbe slovenske govedine – vse od izbire pasme, reje govedine in odgovornega zakola do zorenja mesa v lastnih zorilni-

TEKST **NEJA DROZG**

FOTO HELENA KERMELJ, ARHIV DRUŽINE JEZERŠEK, DEAN DUBOKOVIČ IN NEJC PERNEK



JEZERŠEK 360°



Gospod Franci v svoji špajzi



Klobasa iz Francijeve špajze

V ZGODBI JEZERŠEK 360° SE PREPLETAJO ŠTEVILNI PRODUKTI IN DRUŽBENO ODGOVORNI PROJEKTI S SPOŠTOVANJEM DO TRADICIJE IN SLOVENSKE KULINARIKE.



Gospa Sonja s svojo potico



Slovenskemu mesu je treba vrniti spoštovanje – slovenska zorjena govedina.



Potica Sonje Jezeršek

nje upirala peki potice, vse dokler je ni premamil izziv s slovenskim etnologom prof. dr. Janezom Bogatajem. Pripravila sta monografijo o poticah *Potice iz Slovenije: 40 receptov za najboljše sladke in slane potice, za vsakdanjike in praznike, za vse letne čase*. Seveda zato, ker je potica starešina, veteranka slovenske kuhinje, o tem priča Trubarjeva omemba v *Katekizmu* leta 1575, Janez Vajkard Valvasor pa je v *Slavi vojvodinje Kranjske* prav podrobno navedel njeno izdelovanje kot

prazničnega peciva. Profesor Bogataj je v enem izmed svojih zapisov celo kontriral slovenskemu pregovoru, da je življenje le potica – pogosto zvito, bolj ali manj nadevano, bolj ali manj sladko, včasih tudi zasoljeno, z večjo ali manjšo luknjo v sredini. Morda jo še srčneje, kot gospodje govorijo o njej, gospa Sonja po izvirnih receptih ter z uporabo lokalnih sestavin danes skrbno mesi, vzhaja, polni, zvija in peče. V ustih se topijo kvašeno testo in slastni nadevi, najsi

bodo orehi, ali pa skuta in pehtran. V prazničnem času, za veliko noč in božič, si jo pri njej lahko celo naročite, na Jezerškovi akademiji pa jeseni na delavnicah ljubiteljem kuhanja širi obzorja pristne peke.

Znova v modi pa je kulturna postrežba babic za sladkosnede. Jezerškov kralj šmorna je pogosta sladica na najrazličnejših dogodkih po državi, pravijo pa, da je doživel razcvet z Odprto kuhno, kjer so se vsak sončen petek med mar-



JEZERŠEK 360°

Vrhunsko vino, ki je rezultat vsakoletnega sodelovanja na doborodelni licitaciji barikov kleti Vinakoper, lahko poskusite na Dvoru Jezeršek in v restavraciji Blejski grad.



Slovenska zorjena govedina se ponaša s pravo mehko, odlično teksturo in polnim okusom ter je brez aditivov in konzervansov.



Dobrote iz Francijeve špajze strežejo na Dvoru Jezeršek in v restavraciji Blejski grad.

OD LETA 1998 SE VSAKO JESEN PRIDRUŽIJO DOBRODELNI LICITACIJI BARIKOV KLETI VINAKOPER. KO NAREдите POŽIREK JEZERŠKOVEGA, PIJETE DOBRODELNO.

cem in oktobrom na Pogačarjevem trgu gurmani in kulinarčni avanturisti med stojnicami več kot sto restavracij in drugih ponudnikov dobrot z užitkom prebijejo do Jezerškove. Pa naj ne ostane skrivnost, od kod ideja za njihov šmorn. Rodila se je s povabilom na dogodek avstrijskega veleposlaništva, kjer so si zaželeli »Kaiserschmarrn,« tak, kot ga dobimo v tirolskem kmečkem turizmu, posladkanega in ravno prav rahlega. A Jezerškovi imajo seveda zanj svoj recept, z jabolčno čežano in prelivom iz gozdnih sadežev.



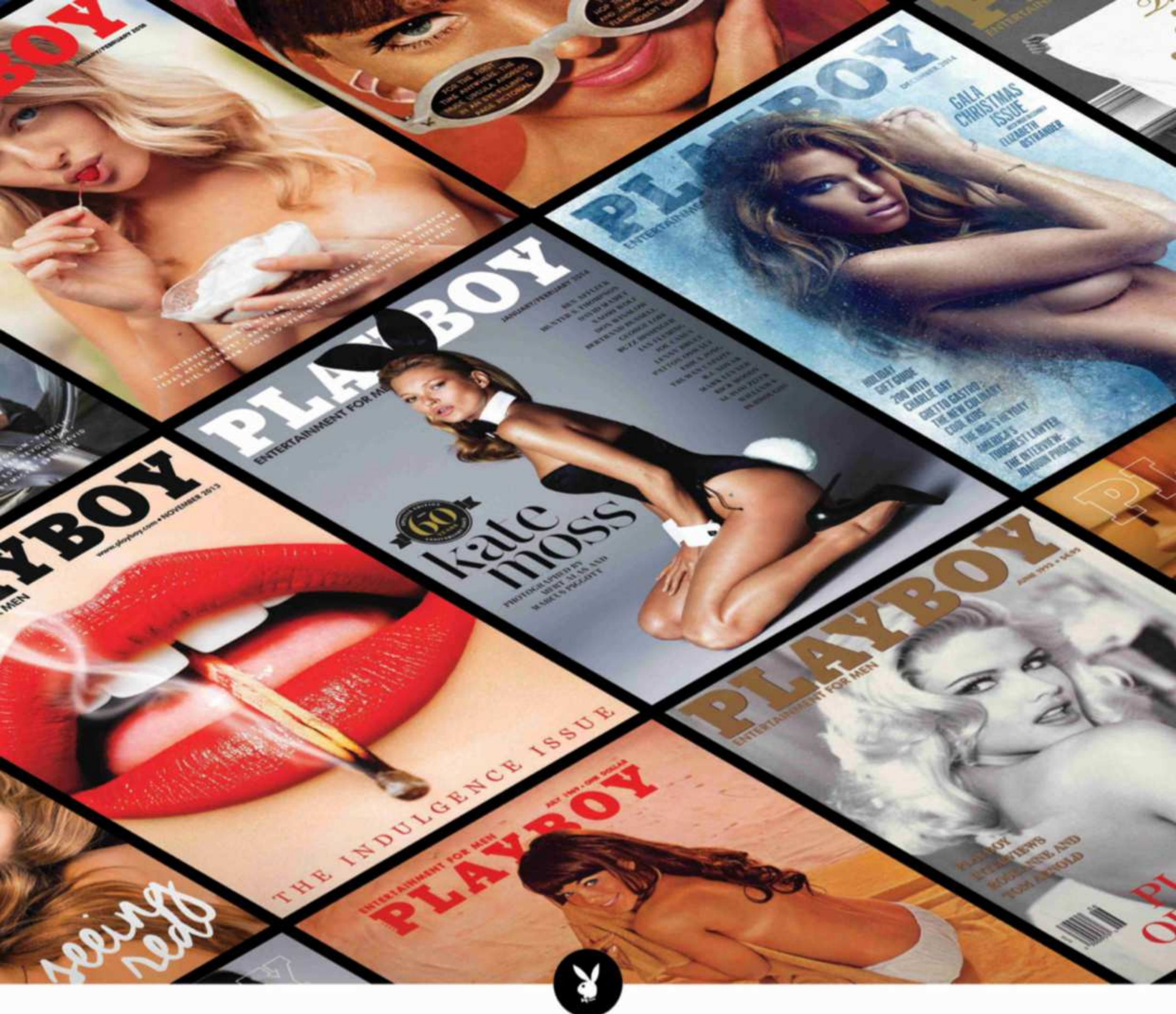
Kralj šmorna

Pri Jezerškovi znanje uspešno predajajo novim generacijam.



Dobrodelna sladka kapljica

Od samega začetka družbeno odgovornega projekta, od leta 1998, se vsako jesen pridružijo dobrodelni licitaciji barikov kleti Vinakoper. Z udeležbo na dražbah so postali eden izmed največjih donatorjev Pediatričnega oddelka Splošne bolnišnice Izola. Na dražbi kupljeno vino v sodelovanju z enologom skrbno zorijo do vrhunske kakovosti in zelenega okusa, nato ga ustekleničijo in kot slovensko kakovost ponujajo gostom na Dvoru Jezeršek in v restavraciji Blejski grad. Torej, ko naredite požirek Jezerškovega, pijete dobrodelno. Vsekakor razlog za zdravico več. Na zdravje! ■



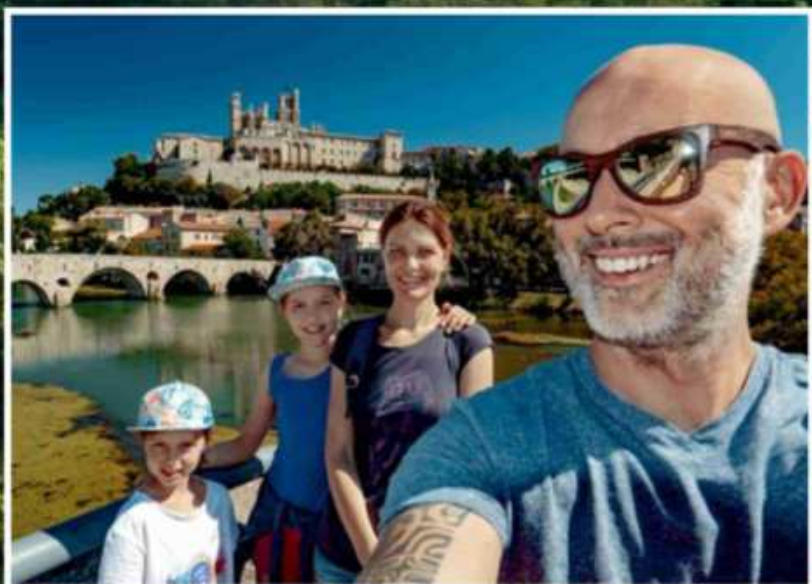
Vse. številke.

OD ZAČETKA.

*Takojšen dostop do vseh števil, vsakega članka, zgodbe in Playbojevih deklet,
kar jih je Playboy kdaj objavil – samo na iPlayboy.com*

OBIŠČITE PLAYBOY.COM/ARCHIVE

REPORTAŽA



TEKST & FOTO **ALEŠ BRAVNIČAR**

Od Alp do Pirenejev

Bil je skrajni čas, da smo se z družino namesto ponovnih odkrivanj čarov Orienta z novim fordovim rangerjem odpravili proti sploh ne tako divjemu zahodu.

Dva tisoč kilometrov v eno smer. Dolomiti, Azurna obala, Provansa, Oksitanija in katarski kraji, Pireneji in Katalonija. Ure in dnevi počasne vožnje in odkrivanja stranpoti, ki vodijo v kamnite srednjeveške vasi in divjo naravo. Z ognjenim krstom vijugajočega kamperja, ki nam je na prvih kilometrih z drevesi posute ceste RN7 v Franciji odbil stransko ogledalo na fordov, smo po tihem vedeli, da bo to edina dramatična prigoda na poti. In res je bilo tako. Prekrasno vreme, ravno prav gost promet in dobre vibracije so nas kljub avgustovski poletni evforiji spremljali vse do Barcelone, kjer smo avtomobil varno parkirali in ga malce pozneje obrnili nazaj proti Ljubljani.

Srednjeveška španska vasica Os de Civis v osrčju Pirenejev je po cesti dostopna zgolj iz Andore. Vonj po prekajenih klobasah se vije med kamnitimi ulicami ves dan.







REPORTAŽA



Italija

S kar 18 vrhovi nad 3000 metri so bili Dolomiti, ki so čvrsto na seznamu Unescove svetovne dediščine, kot najbližji sosednji gorski spektakel logično izhodišče za začetek skoraj 4000 kilometrov dolge poti z rangerjem. Tri cine so s svojo monumentalno

prezenco vabile na krožno pot od koč do koč, pozimi se tukaj ponuja najbolj strma proga v Alpah. Obvezen fotopostanek je sledil na jezeru Braies, biseru dežele Trentinsko – Zgornje Poadižje, enem največjih in najglobljih naravnih jezer v Dolomitih. Hotel Pragser Wildsee ob njem delu-

je kot prizor iz filma Wesa Andersona. Dolomiti so bili nekoč priljubljen počitniški kraj avstro-ogrske aristokracije – tako Ferdinand kot tudi Sissi sta rada počitnikovala v hladnem zavetju gora, instaslavo pa je regiji prinesla nadaljevan-ka *Gorski čuvaj* (*Un passo dal cielo*) s Terenceem Hillom.

RITTENSKI STEBRI

Bizarne naravne formacije zemeljskih piramid pri Renonu (Ritten) so arhitekturna mojstrovina narave, ki je posledica vodne, zemeljske in snežne erozije zadnjih 25 tisoč let. Njihova podoba in barva se nenehno spreminjata, zato so ena največjih posebnosti v širši bolzanski regiji. Najlepše so pod vasjo Maria Saal z mističnim Schlernom v ozadju.



1. Tri cine v sončnem zahodu.
2. Dramatične panorame vasic na krožni poti.
3. Santa Maddalena je verjetno najbolj fotografiran prizor Dolomitov.
4. Kulinarčne dobrote brez kompromisa.
5. Na poti navkreber se odprejo neverjetni prizori.
6. Jezero Braies (Pragser Wildsee), dragulj v kroni Južne Tirolske.



7

Francija

Francijo poleg Pariza verjetno najbolj zaznamuje njen južni del, kulturni in lingvistični prostor Oksitanije – neskončna polja sivke okrog Valensole, 25 kilometrov dolg kanjon Verdon, ki velja za eno najlepših sotesk v Franciji, srednjeveške naselbine Les Baux-de-Provence, Gordes, Avignon ter Carcassonne z mogočno utrjenim starim



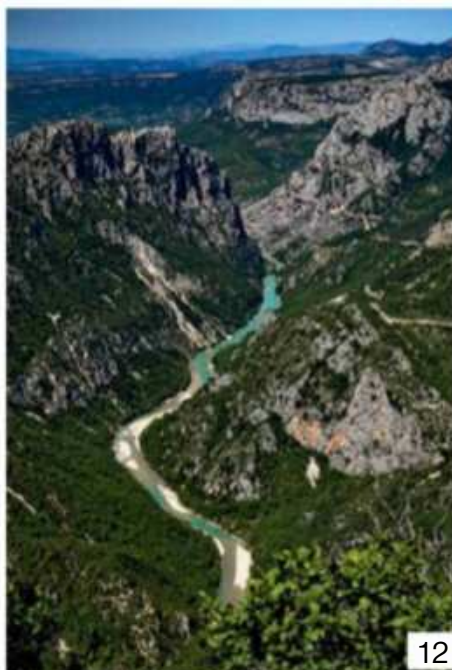
9



10



11



12

- 7. Pirenejska neskončna polja sončnic.
- 8. Pijača boemov in umetnikov – močno sekajoči absint.
- 9. Čarobno staro mestno jedro trdnjave Carcassonne.
- 10. Na avignonskem mostu (Pont Saint-Benezet) bojda plešejo, poje stara pesem.
- 11. Sivkino olje uporabljamo kot antiseptik, nektar pa čebele nabirajo za med.
- 12. Turkizna reka Verdon se vije skozi 700 metrov globoko sotesko.
- 13. Les Baux-de-Provence je najlepša kamnita vas Provanse.



13



8

PASULJ MOGOČNIH KATAROV



Enolončnica *cassoulet*, specialiteta nekdanje province Languedoc, vsebuje svinjske klobase in kože, gosja ali račja bedra, mast, jagnjetino in beli fižol. Tradicionalno jo pripravljajo v glineni posodi, ki je nikdar ne umijejo tako, da se zapečena skorja večkrat umeša v jed. Debata o izvoru (je to Carcassonne, Toulouse ali Castelnaudary?) je pogosto tako težka kot jed sama.

mestom, slavnim po vlogi v albigenških vojnah, ko je bil oporišče katarov. Že Rimljani so v tu gradili amfiteatre, terme, slavoloke zmage in akvadukte, ko je provinca segala od Alp do Pirenejev. Navdih v lepoti zvezdnatih noči, poljih sončnic in malih, zaspanih vaseh so mnogo kasneje črpali Van Gogh, Matisse, Chagall, Renoir in Cezanne. S tristo sončnimi dnevi na leto tu vlada predvsem mondeni turizem (Nica, Juan-les-Pins, Antibes).



REPORTAŽA



14



15



16



NEOBDAVČENI BENCIN

Poleg alkoholnih pijač, tobaknih izdelkov in elektronike je eden glavnih razlogov za obisk Andore točenje poceni goriva, ki je vsaj za 20 odstotkov cenejše kot v Španiji in za skoraj 40 odstotkov kot pri severnih sosedih v Franciji. Večina od 2,6 milijarde iztočenih litrov bencina in nafte se pokuri zunaj meja kneževine, v deželici pa naj bi po nekaterih podatkih imeli kar 240 bencinskih črpalk.



17



Andora

Šesto najmanjšo državo v Evropi so ustanovili na dan 8. septembra 1278. Tu so se na poti od severa proti jugu potikali Vizigoti in Karolingi, med vojno pa je tod tekla pomembna tihotapska pot med Vichyjsko Francijo in Francovo Španijo. Kneževino brez kneza vodita španski škof iz Urgela in francoski predsednik, ki ga kot andorskega princa ne izvoli andorsko ljudstvo. Andorra La Vella je duty free davčna oaza, kjer tri četrte BDP prinaša evforija desetih milijonov turistov, ki vsako leto obiščejo to najvišjo evropsko prestolnico – leži 1023 metrov nad morjem. V supermarketih se bo-

14. Os de Civis, španska srednjeveška vasica, dostopna le iz Andore.

15. Največji srednjeveški most La Margineda je dolg 33 metrov.

16. Pas de la Casa leži na eni najvišjih cest v Evropi, skoraj 2400 metrov visoko.

17. V prestolnici Andorra La Vella kraljujejo nakupovalna središča in banke.

18. Andora ni članica EU in velja za edino samostojno katalonsko deželo.

hoti neobdavčena roba, kot so alkoholne pijače, tobakni izdelki, zabavna elektronika, bela tehnika in kozmetika, ki drugod po EU zaradi davkov dosega vrtooglave cene. Poplava bank in podjetij s poštnim predalom je posledica nizkih davkov in nečlanstva v EU, priljubljenost Andore, ki nima mednarodnega letališča, pa gre ne nazadnje pripisati tudi številnim smučarskim središčem in več sto udobnim hotelom v času zimske sezone. Zaman boste upali na državljanstvo in dolgo pokojnino v tej gorski oazi z najvišjo pričakovano starostjo v Evropi (81 let) – pravico zanj lahko pridobite šele po 25 letih bivanja.



18



19 20



ČRNA MADONA

Na ošiljeni gori Montserrat blizu Barcelone stoji benediktinski samostan iz 11. stoletja in je eno najpomembnejših romarskih središč Katalonije. V njem je kip črne Marije z Jezusom, ki naj bi ga našli pastirji leta 808, ko se je bojda ob glasbi spustil z neba. Ko so ga poskusili odnesti, je postal pretežak in na tem kraju so zgradili prvi samostan, črna Marija pa je kasneje postala zaščitnica Kataloncev.



21

Španija

Od nekdanj znana po močnem občutku in smislu za individualnost je Barcelona srce španske Katalonije in prestolnica trgovanja ter umetnosti. V mestu ne manjka arhitekturnih znamenitosti, muzejev in prijetnih tapas lokalčkov s famozno hipstersko atmosfero in doma varjenim pivom brez glutena. Toda epsko Gaudijevo mesto s prenatrpanimi plažami in sočno paello si je prislužilo tudi sloves prestolnice ropa in žeparjenja. Španski zakon namreč veleval, da je kraja do vrednosti 400 evrov le prekršek, za katerega si kaznovan z nizko denarno kaznijo, število prekrškov pa ni kumulativno. Zato so predrzni tatovi, ki jih policija z nejevoljo slučajno ulovi (so najhitrejši tekači v deželi, z lahkoto bi sodelovali na olimpijskih igrah), spet na ulici v roku nekaj ur in denarne kazni v višini približno 50 evrov vidijo kot neke vrste davek na svojo dejavnost. Pri zori hlipajočih turistov, ki so ostali brez vseh dokumentov in denarja, so vsakdanjik na ulici La Rambla, postajah podzemne železnice in v stari gotski četrti z brezdomci in narkomani. Žerjavi so še vedno stalnica nad glavno znamenitostjo mesta (bazilika Svete družine Antonija Gaudija, ki so jo začeli graditi leta



22



23



24

19. Bazilika Svete družine je tako brezčasna, kot so žerjavi nad njo.
20. Plaça de Catalunya je srce mesta in prizorišče protestov za neodvisnost.
21. Do konca nagnetene plaže je plemenitila dobra literatura.
22. Vesoljsko ok(n)o na Gaudijevo mojstrski 'hiši kosti' Casa Batlló.
23. Črna rižota v restavraciji elitne veleblagovnice El Corte Inglés.
24. Ford ranger je dobil nov obesek za spomin na našo končno destinacijo.

1882 in naj bi jo dokončali leta 2026), bikoborbe, ki so bile pod Francovo nacionalistično diktaturo promovirane kot vrhunec španske nacionalne identitete in estetike, pa so v Barceloni odpravili leta 2011. Mesto počasi posta-

ja žrtev svoje priljubljenosti, saj Barcelono vsako leto obišče 20-krat več turistov, kot je v mestu prebivalcev. Španija je po nekaterih podatkih namreč druga najbolj obiskana država na svetu (tik za Francijo in pred ZDA). ■



KOLUMNA

Vrednost PRESTIŽA

Morda bi zares raje rekla, da jo to nedeljo privlači narava, da bi šla v gore do prve kočice in se najedla kislega mleka in zelja ... A če sledi, kakor jo uči njena coachinja, resnici, jo precej bolj privlači trgovinski modni kompleks malo čez mejo in v njem ena od tistih trgovin, v katerih si želiš, da kreditna kartica ne bi imela limita. Ja, v kupovanju dragocenih torbic, dodatkov, hlač, jaken, oblekic, čevljev, nakita in tako naprej vselej najde nadgradnjo sebi. Zdi se ji, da je zares vredna, ker si lahko privoščiti domala vse, kar si želi. In ja, vsakokratna izbrana oblačila na njej zares kažejo umetelnost druge kože, ki se ji ne da upreti. Opazuje okolico, ko s premožnim partnerjem posedata v eni od restavracij v Stari Ljubljani, in v mislih kombinira razne variacije te prelepe rožnate oblekice, ki se bo prav dobro podala k srebrnim čevljem, ki jih je ravno prinesla iz Milana.

Ja, v potrošnji je čarobnost, in oči se ji svetijo, ko ji Primož predlaga pozno jesensko potovanje nekam na toplo. Res je, podjetje posluje zelo lepo, zakaj ne bi svoji srčni izbranki privoščil tisto, kar ji srce poželi? In ko se tako pogosto srečujeta še z drugimi iz svoje družbe uspešnih in izbranih, ki ji obilje v zemeljskih užitkih, od hrane, pijače pa do luksuza tako v domačem okolju kot na razkošnih počitniških vilah in plovilih, ni tuje.

Ona ponovno čuti,

da je izbrana. Prav

TEKST

LUCIJA MULEJ MLAKAR

takšno vibracijo obilja žari celotno omizje, ko jih opazuje natak in v sebi začuti tisto čudno praznino. Zdi se mu, kot da je zanje prosojen. Ja, potrošnja ima smisel.

In ja, tako Maša kot Primož natančno vesta, zakaj jima je dobro skupaj. Rada dobro jesta, potujeta, se lepo oblačita. Uživata v prelepih oblikah doma, kjer si brez težav, pravzaprav kadarkoli, pričarata lepoto in toplino, če ne celo pravljичno vzdušje. Ne moti ju, da marsikdo zanju reče, da sta materialista. Kaj že to sploh pomeni? Prav veliko pozornosti tem besedam ne posvečata,

saj sta zazibana v udobje in paletu razvad čutnega in senzualnega, kar počasi in z gotovostjo izklaplja številne vrline, ki se gradijo v neprenehni rasti in razvoju, ki vselej zver Užitka drži na vrvi in bodicah.

Mar ne drži, da vsak od nas raje je dobro kot slabo, se vozi v boljših kot slabših avtomobilih, živi v lepših kot grših stanovanjih? Da ima

vsega več kot manj, vsekakor pa vedno dovolj časa, da si lahko privoščiti vse tisto, kar ga veseli? Morda res, morda pa tudi ne. Denar ima za mnoge osrednji pomen. Vsak nov projekt je lahko nov izziv, zlasti takrat, kadar so nagrade obetavne, in še

posebej tedaj, ko se merijo v presežkih – in Primož je eden tistih srečnežev, ki se je znašel ob pravem času na pravem kraju in bogatel na področju, ki je v nenehni konjunkturi. In Maša je po več razpadlih vezah, ko je skrbela tako za dom kot za denar, olajšana, da zdaj nekdo drug skrbi

zanjo. In kot ji

reče njena

coachinja, z denarjem ni težava. Pomembno je le, kakšen

odnos ima tisti, ki je izbran v svet prestiža in luksuza do sebe, do sveta in ostalih, ki se borijo zunaj obzidja privilegiranih in vseh dobrin, četudi zasluž(e)nih.

Seveda se v teh izbranih družbah pogosto pritoži nad pretoplim vinom, preslanim kaviarjem ali preveč eteričnim vzdušjem, saj je izbran okus kakopak sposoben subtilnih zaznav in kritičnosti na ravneh, ki jih 'navadni' ljudje pač niso sposobni prepoznati. Princesa na zrnu graha je prav zaradi lastne izbrane in prefinjene sposob-

nosti zaznave graha pod tisoč žimnicami izjemna. In vsak 'izbrani' sloj lastno izrednost ovekoveči na sebi lastne načine.

In tako koristijo priznane blagovne znamke hrane, restavracij, oper in vsega drugega prestiža in se veselijo še ene čarobne minute, ki jo bodo preživeli med izbranci. Res je, z izbranim vinom, umetnostjo dotika

na golo kožo in s tistim pravim pogledom globoko v oči, kjer se palača užitkov materialnega sveta razbohota v domišljiji ... zares ne rešujemo sveta, a morda zato nismo izbrani?

Baje da ima tisti, ki ima denar, moč. Pa ima tudi smisel?

Kljub vsemu bogatimo naprej, množimo materialne užitke do točke, da izmojstrimo stil! Tako je vedno več takšnih, ki znajo biti bogati tako in drugače. Takšnih, ki cenijo prestiž zaradi karizme, ki jo, na primer, nudi umetnost, vrhunskost zaradi talenta samega, in ne ega, ki se napihne v sebi, ker mu je dano to okušati. Lepo je opazovati ljudi, ki jim je uspelo, ko zažarijo in ohranjajo notranjo luč. In takšni ljudje so tisti, ki v denarju najdejo smisel za vse, ki jih obkrožajo: majhnemu dajo priznanje, velikemu še eno priložnost, oholemu milino in uničenemu vero.

In ja, takšnih je v našem malem okolju Slovenije čedalje več, in takšni razumejo, zakaj je le ena plat življenja vselej izkrivljena, najsi bo duhovna ali materialna. Nikdar ne zamenjajo pomena vrednosti, za katere se je vredno truditi ne glede na dobičke, drage restavracije in prestižne dobrine. In ja, takšni so sol zemlje in temelj vsakega naroda, na katerih lahko gradijo vsi, tako veliki kot mali. ■



FOTO PROFIMEDIA



PLAYBOY CLUB
NEW YORK
NOW OPEN

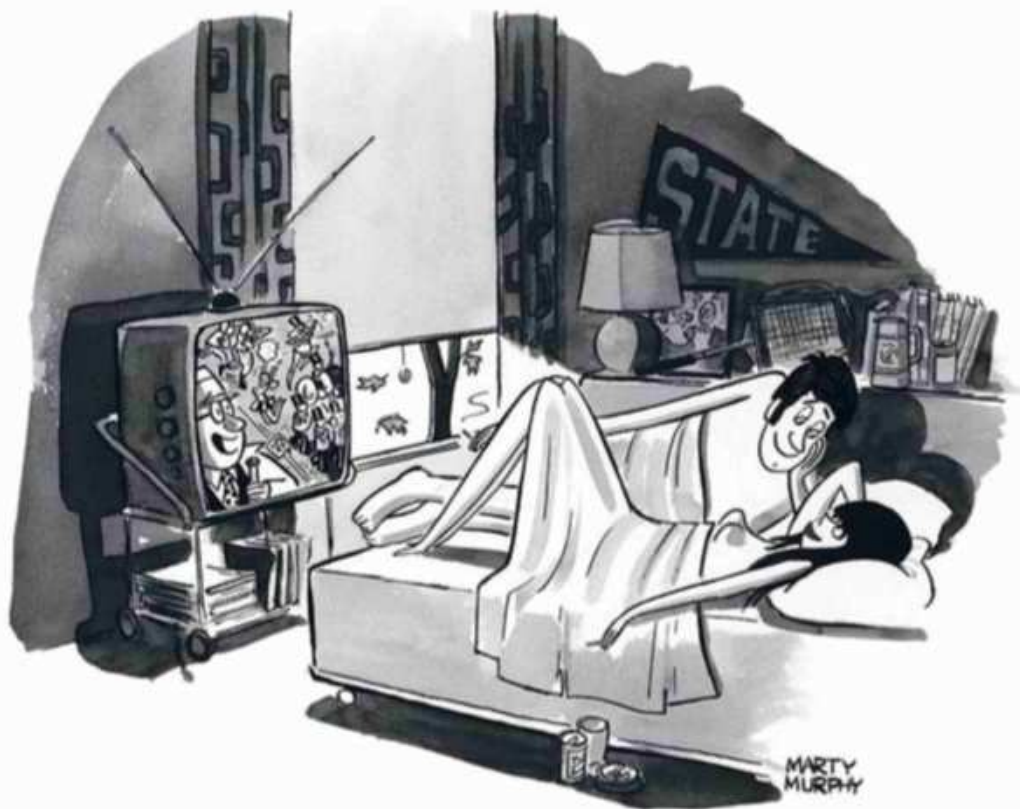
STARA DOBRA KLASIKA



»A to je to? Samo to počnete, grizete vratove?«



»Poglej! Živ je!«



»Ah, ves ta pomp in vznemirjenje zaradi fuzbala! A poznaš kakšen boljši način za preživetje jesenskega popoldneva?«



»Kaj ne bi midva morala nabirati oreščke za ozimnico?«

ZA ZMAGOVALCE.

PROXES Sport SUV

ANITA HORVAT

državna rekorderka v teku
na 400 m.



PRAZNIMO ZALOGE!



Zapeljiva ponudba vozil na zalogi.

Omejena ponudba vozil z zapeljivimi prihranki do 4.500 EUR*, bonom za financiranje do 1.000 EUR* in bonom za zimske pnevmatike do 500 EUR*. Preverite aktualno ponudbo na www.praznimozaloge.si in izkoristite enkratno priložnost.

Več o ponudbi pri pooblaščenih prodajalcih vozil Volkswagen.



Volkswagen

Kombinirana poraba goriva: 7,3–0 l/100 km. Emisije CO₂: 173–0 g/km. Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM₁₀ in PM_{2,5} ter dušikovih oksidov. Akcija velja do odprodaje zalog oz. do 15. 11. 2018. *Višina prihranka, bona za financiranje in bona za zimske pnevmatike je odvisna od modela. Bonus v obliki znižanja maloprodajne cene vozila v vrednosti do 1.000 EUR z DDV velja v primeru hkratnega financiranja vozila preko družbe Porsche Leasing SLO d.o.o. in sklenitvijo VW zavarovanja (permanentni kasko preko Porsche Versicherungs AG, podružnica v Sloveniji, ter permanentno obvezno zavarovanje Zavarovalnice Sava d.d.) preko Porsche Zavarovalno Zastopništvo d.o.o., pod pogoji akcije VWBONFAST18. Več na www.porscheleasing.si. Slike so simbolne. Porsche Slovenija d.o.o., Bravničarjeva 5, 1000 Ljubljana.